DESDE REVISTA DE 1989

VINHOS

A ESSÊNCIA DO VINHO

Nº 392 · JULHO 2022

I ♥ NY

ROTEIRO PARA DEVORAR O QUE FERVILHA EM NOVA IORQUE

4,50€ CONTINENTE · REVISTA MENSAL · WWW.REVISTADEVINHOS.PT

Bairrada
Abibes, Luís Pato, Ortigão e S. Domingos

Beira Interior
Prova temática confirma potencial

Ourém
Os guardiães de hoje do histórico Medieval

Vinhos Verdes
Chapeleiro, Constantino Ramos e Valados de Melgaço

Novidades Casa Santa Vitória, Eruptio, Paço dos Infantes, Patriam, Quinta Nova e Taboadella e... James Martin's

e ainda A incrível diversidade do peixe fresco do mar português, como prepará-lo e apreciá-lo

00392
5 607727 158974

VALE DA MATA 2020
Regional Lisboa / Tinto / Rocim
* Preço para Portugal Continental

seu por 7,00€

SMART POWER

LEXUS SMART POWER

EXTRAORDINÁRIO É CARREGAR O SEU LEXUS A ENERGIA SOLAR

Na aquisição do Lexus UX 300e

Caetano Auto

CENTROS LEXUS | 808 250 220

SUMÁRIO

10 **EDITORIAL**

OPINIÃO
12 Sarah Ahmed
16 Jamie Goode
20 Debra Meiburg
24 José João Santos

ESCOLHAS DO MÊS
28 Para a Mesa
30 Para a Cave
32 Altamente Recomendados
34 Boas Compras

36 **PROFILE**
Peter Symington.

38 **CASTA**
Trincadeira das Pratas.

40 **VINHOS & TURISMO**
EN 103, emoções a norte.

42 **VINHOS & NÚMEROS**
Preços mínimos.

44 **CERVEJAS**
Oitava Colina.

48 **ESPIRITUOSOS**
James Martin's.

52 **PREGUIÇAR**
Octant Douro.

56 **VITICULTURA**
A conversão para modo biológico – parte II.

60 **BAIRRADA**
Caves S. Domingos, Luís Pato, Quinta dos Abibes e Quinta do Ortigão.

76 **VERDES DE FILIGRANA**
Chapeleiro, Constantino Ramos e Valados de Melgaço.

88 **MEDIEVAL D'OURÉM**
Guardiães de património e história.

98 **NOVA IORQUE**
Roteiro para comer e beber a 'big apple'.

106 **BEIRA INTERIOR**
Mais de 40 vinhos à prova.

114 **PEIXE FRESCO**
Trazemos o melhor do nosso mar.

120 **CRÍTICA GASTRONÓMICA**
Restaurante Kabuki, Lisboa.

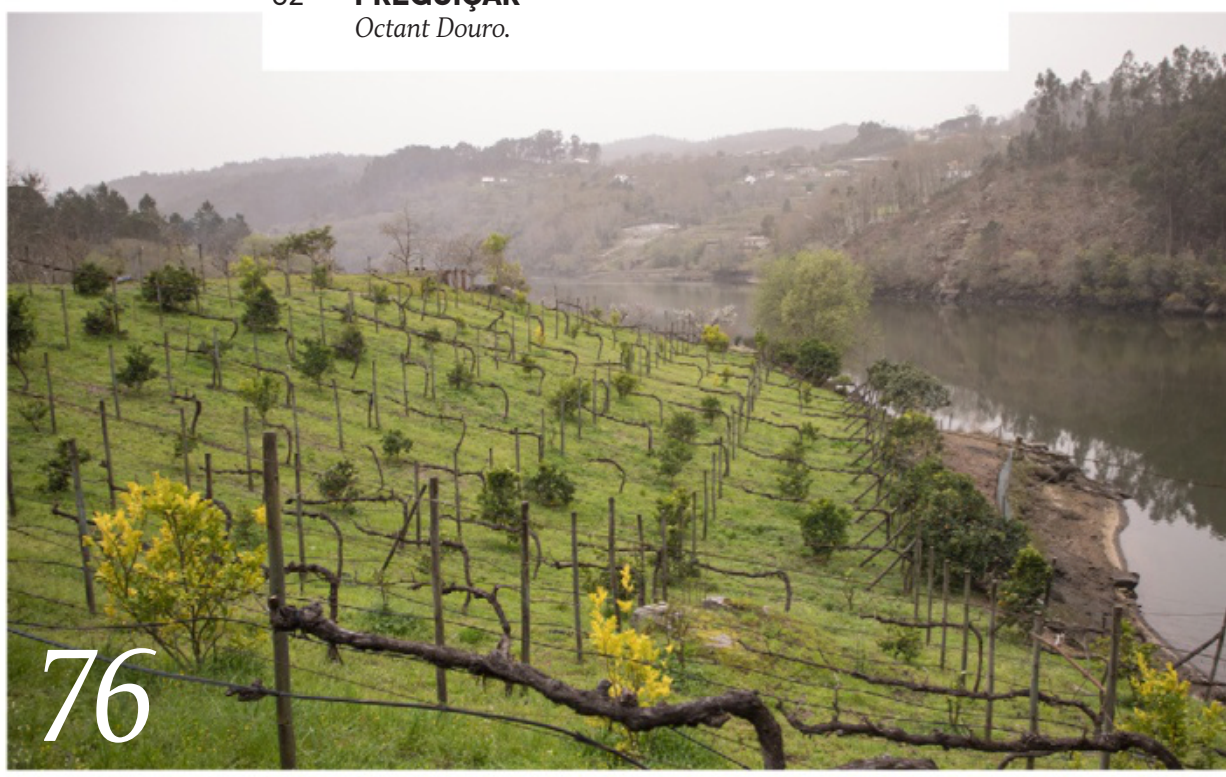
124 **CASA DA VIÚVA**
Wine bar que não deixa ninguém de negro.

128 **NOVIDADES**
As novas entradas do mercado.

141 **GUIA REVISTA DE VINHOS**

156 **EVENTOS**
UVVA – Universo do Vinho Verde de Amarante
Douro Wine City
ViniPortugal no México

162 **CHEF LEGENDS**
António Loureiro, restaurante A Cozinha, Guimarães.



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

ESPECIAL, VERSÁTIL E INTEMPORAL

A nova linha “Shade of Grey” da Küppersbusch alia elegância e modernidade dando a possibilidade de dar um toque pessoal a sua cozinha. A cor cinza torna-se uma combinação perfeita com superfícies naturais feitas em madeira, pedra ou betão e até mesmo em bancadas brancas.

O cinza é a cor do momento e dá-nos possibilidades infinitas.

www.kuppersbusch.com.pt

NESTA EDIÇÃO COM A REVISTA DE VINHOS!

O projeto Vale da Mata encerra um forte significado para a enóloga Catarina Vieira e todo o projeto Rocim. Era o nome dado a algumas vinhas situadas nos contrafortes da Serra de Aire, nas Cortes, Leiria, próximas da nascente do rio Lis. Ali, o avô, Manuel, afirma ter feito o melhor vinho da sua vida de agricultor. Catarina e o marido, Pedro Ribeiro, são os artífices da renovada tradição familiar, elaborando vinhos singulares e distintos.

VALE DE DESCONTO

APRESENTAÇÃO OPCIONAL DESTE VALE NO SEU PONTO DE VENDA.
NÃO ACUMULÁVEL. Seja responsável. Beba com moderação.

LINHA DE APOIO: (+351) 214 337 000
Dias úteis, 9h30-13h e 14h30-18h
—
Stock limitado. Promoção válida na compra da revista + garrafa na sua banca habitual, com a apresentação do vale de desconto desta página.

VINHO DE CAPA

seu por 7,00 €

Vale da Mata 2020

Regional Lisboa / Tinto / Rocim

Fermentado em balseiros, estagiou em barricas de carvalho francês, por um período de 12 meses. Apresenta cor rubi, com notas florais e fruta vermelha fresca bem integrada com a madeira subtil. Redondo, fresco e muito gastronómico.

foto Arquivo

É UM WINE LOVER? DESFRUTE DA QUALIDADE DOS VINHOS EUROPEUS

E FIQUE IN LOVE PELO VINHO VERDE!

O que realmente sabe sobre Vinho Verde? Nestas duas páginas partilhamos outras tantas dicas que o ajudarão a elevar a experiência de provar, partilhar e levar à mesa um Vinho Verde.

VINHO VERDE

Verona Wines Association

CAMPANHA FINANCIADA COM A AJUDA DA UNIÃO EUROPEIA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Mais do que Verdes, grandes vinhos brancos!

A Região dos Vinhos Verdes é das maiores Denominações de Origem europeias em extensão territorial. A reconversão de vinhas ao longo das últimas três décadas permitiu à região tornar-se das mais competitivas em solo nacional, alavancando também exportações. Hoje, o Vinho Verde está presente em mais de 100 mercados externos sendo globalmente reconhecido pela singularidade dos vinhos brancos mais leves e frescos. Importa, todavia, perceber-se que a região vai muito além dessa realidade.

Nas diferentes geografias da região nascem também vinhos brancos que são dos mais excitantes de todo o País, com potencial de harmonização gastronómica e de evolução em garrafa surpreendentes. Melhor ainda, são vinhos obtidos a partir de castas autóctones, ou seja, 100% nativos do berço que lhes está na origem.

Um grande vinho branco da região dos Vinhos Verdes? Sim, há muitos e bons exemplos atualmente no mercado, aos quais a mais exigente crítica internacional tem ficado rendida. Procure-os nas garrafeiras e lojas da especialidade e descubra vários outros tons de Verde para lá dos que já conhece.

Sabia que...

As Denominações de Origem que integram os Vini Veronesi situam-se no Norte de Itália, entre o Lago de Garda, nas imediações dos Alpes, e uma área de perfil morâínico, mais próxima do mar Adriático. Para lá da diversidade de solos e declives, nestas geografias existe uma diversidade de castas autóctones.
Castas brancas: Garganega, Turbiana.
Castas tintas: Corvina Veronese e Rondinella.

Castas superstar!

Harmonizar gastronomia e Vinho Verde é um tema tão apaixonante quanto inesgotável. Por combinação ou contraste, vários caminhos são possíveis. Vamos tentar ajudar...

ALVARINHO

Das primeiras castas a ganhar reputação vinificada a solo. A sub-região de Monção e Melgaço é a origem, onde se encontram os exemplares mais famosos, mas hoje está disseminada pela restante região.

Os bagos são pequenos e por vezes assumem uma pigmentação ligeiramente rosa. Muito aromáticos, os vinhos da casta Alvarinho possuem notas de flor de laranjeira, jasmim, líchia e frutos tropicais. Em solos graníticos, a perceção de pedra molhada é evidente.

O Alvarinho pode ser estagiado com ou sem passagem por barrica e além da muito boa capacidade de harmonização gastronómica alcança vinhos com enorme poder de evolução em garrafa. Os melhores exemplares vão evoluir por mais de uma década e boa parte vai assemelhar-se aos grandes Rieslings do mundo.

AVESSO

O berço é a sub-região de Baião, zona de transição entre o granito e o xisto. A casta é temperamental e aromaticamente não é muito expressiva. Consegue revelar notas de pêssego, laranja e fruto tropical nalguns casos; noutros, é mais neutra. Não é detentora de grande acidez mas permite vinhos muito aveludados, com bom volume, muito boa capacidade de harmonização gastronómica e, não menos importante, sabe envelhecer em garrafa. Frequentemente somos agradavelmente surpreendidos com vinhos de colheitas mais antigas da casta Avesso que se encontram em grande forma.

É comum integrar blends com as castas Arinto, Trajadura e Loureiro. A solo brilha igualmente a larga altura.

LOUREIRO

É a casta branca mais plantada da região, conhecendo no Vale do Lima o expoente máximo. O palco é merecido porque tem características que a tornam única. Aromaticamente, mais parece um perfume. As notas florais são muito elegantes e atraentes. São ainda frequentes as notas de folha de louro, maçã, pêssego e tília. Revela também muito boa acidez e frescura e aquela sensação mineral que todos apreciamos. Possui bons rendimentos na vinha e os melhores exemplares possuem uma característica sempre importante – a capacidade de evolução em garrafa por bons anos.

1.

2.

Disclaimer: Financiado pela União Europeia. No entanto, os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Investigação (REA). Nem a União Europeia nem a autoridade que concede a subvenção podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

DESAFIOS DESTE SEGUNDO SEMESTRE

Se há indústria que tem mostrado resiliência e capacidade de adaptação a novas circunstâncias é a do vinho. Porém, os acontecimentos internacionais mais recentes voltam a colocar desafios extra que obrigam a novos esforços.

A sair da pandemia, o setor do vinho português dava mostras de uma recuperação assinalável. O ano de 2021, apesar de ter conhecido uma vindima difícil, havia registado um comportamento global muito interessante em matéria de vendas, embora nalguns mercados com o custo de uma baixa de preços. Atingira-se um novo recorde de exportações, na ordem dos 925 milhões de euros, o que encurtou a distância para a tão propalada meta dos mil milhões que se espera ser atingida neste par de anos. Os crescimentos em mercados como os Estados Unidos ou a Alemanha superaram os dois dígitos e compensaram as quebras em Angola ou na Suécia, por exemplo.

As empresas de maior dimensão atingiram, algumas, resultados surpreendentemente positivos e o jogo de cintura de médios e pequenos produtores, estes últimos os mais afetados pela pandemia por terem o negócio suportado no canal Horeca, foram conseguindo manter-se à tona, com maior ou menor dificuldade.

Em finais do ano passado, embora sem qualquer toque a rebate, surgem os primeiros sinais de alerta relacionados com a escassez de garrafas de vidro. O presente ano acorda alguns produtores para essa extrema necessidade, a ponto de vinhos permanecerem nas cubas a aguardar pelas garrafas, com os consequentes atrasos e perigos de perda de negócios associadas. Os preços da energia começam a disparar, os custos de transporte bem como todos os chamados "materiais secos" entram numa espiral de inflação que o início do conflito armado na Ucrânia agrava.

O mercado russo, que já representava um negócio muito interessante para algumas empresas, e com perspetivas de crescimento, fica inacessível. A incerteza passa de palavra a sentimento dominante, o esforço em novos mercados e a expetativa do que ainda estará para chegar são das poucas coisas que o setor tem por certas.

Este segundo semestre de 2022 será, portanto, decisivo para percebermos como o vinho português enfrentou um novo e desafiante período. Os preços finais ao consumidor terão que, necessariamente, refletir parte da inflação, mas há pequenos gestos que podem ajudar a minimizar custos de operação.

Será que uma boa parte dos vinhos necessita realmente de uma caixa de madeira, que tantas vezes acaba nas lareiras dos consumidores? Uma embalagem mais simples, de cartão, por exemplo, não cumpre esse requisito com igual mérito? Será que devidamente negociado com cada mercado, não seria possível colocar parte dos vinhos em formatos bag in box, evitando esperas e custos acrescidos pelas tradicionais garrafas de vidro? São detalhes, mas de detalhe em detalhe talvez se possam amenizar algumas dores de cabeça.

No capítulo da viticultura, o ano vai-se mostrando tranquilo. A generalidade das regiões não tem tido sobressaltos de doenças na vinha ou de episódios climáticas extremos, mas ainda é muito cedo para prevermos o que seja. Se por um lado é sempre bem-vindo um ano de produção generosa, neste caso concreto de 2022 talvez não fosse pior um ano de produção muito boa mas de quantidade q.b.. É que algumas adegas ainda aguardam garrafas, alguns produtores ainda desesperam por concretizar negócios. Haja paciência e otimismo.

Nuno Guedes Vaz Pires, ***diretor***
nunopires@essenciadovinho.com
@nunogvpires

GUARDA WINE FEST

Produtores da Beira Interior, do Dão e do Douro, que partilham os territórios de altitude da Guarda, apresentam novidades e referências de sempre neste Guarda Wine Fest, que se realiza de 15 a 17 de julho, na emblemática Alameda de Santo André, na Guarda. Show cooking, conversas sobre vinho conduzidas por especialistas, restaurantes e música ao vivo complementam o cartaz. Uma iniciativa do Município da Guarda e da CVR da Beira Interior, com produção Essência do Vinho e apoio da Revista de Vinhos.

EDIÇÃO Nº 392 / JULHO 2022

À descoberta de um novo Douro sublinhado

São Luiz
Winemaker's Collection Tinto Cão
by Kopke

Com profundo respeito pela tradição e pela história do Douro, o enólogo Ricardo Macedo reinterpreta este terroir e seleciona a casta Tinto Cão como a principal protagonista.

Vinificado na Quinta de São Luiz, usando uma prensagem suave de cachos inteiros cuidadosamente selecionados, São Luiz Winemaker's Collection Rosé apresenta uma bonita cor salmão. Aromaticamente elegante, cativa pelo bouquet de frutas frescas, como a groselha e a romã. Na boca impressiona pela textura, sedoso e elegante,com subtis notas fumadas que realçam a sua complexidade. O final é longo e fresco, sugerindo contemplação.

Disponível em edição limitada, numerada e assinada de 7.450 garrafas.

sãoluiz.pt

C. N. KOPKE Estd 1638

92 PONTOS
Decanter
Colheita 2020

91 PONTOS
Robert Parker
WINE ADVOCATE
Colheita 2020

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

Sarah Ahmed é uma reputada jornalista e crítica de vinhos britânica, especializada em vinhos portugueses e australianos, no blogue "The Wine Detective".

O novo valor das velhas cooperativas

A Wine Detective investiga a forma como as cooperativas alteraram o paradigma de produção em volume para o valor percebido dos vinhos.

A publicação do relatório 'Partygate' valeu a Boris Johnson um mês de junho 'colorido'. No entanto, as sondagens de opinião sugerem que 'Boris, the buffoon' [algo que poderíamos traduzir como Boris, o Bobo] ainda é considerado melhor material para primeiro-ministro do que 'Sir Keir [Starmer], o aborrecido', líder da oposição do Partido Trabalhista. 'Carisma' é uma palavra que não corresponde ao perfil de qualquer um deles. Mas, ao contrário dos dois políticos, quando se trata de vinhos, falar em carisma é outra história.

É muito fácil celebrar vinhos de culto, produtores de vinho e personalidades. O artigo deste mês é uma reapreciação de uma entidade vitivinícola bastante mais humilde, as cooperativas, que são tradicionalmente associadas a vinhos de volume. Com a obrigação de receber todas as uvas entregues pelos associados, as cooperativas de todo o mundo têm lutado para reverter os estereótipos de quantidade vs. qualidade. Em Portugal, a produção a granel foi consagrada numa rede com mais de 100 cooperativas, construída em menos de 20 anos, sob os auspícios da Junta Nacional do Vinho. Fundada em 1937 pelo governo do Estado Novo de Salazar, o plano do regime visava uma capacidade total de produção de dois milhões de hectolitros de vinho, escreve Richard Mayson ("Os Vinhos de Portugal"); com o volume em mente, os edifícios brutalistas tipo fábrica foram equipados com tecnologia de ponta, como tanques de betão em vez de talhas e prensas contínuas em detrimento de prensas de cesto.

Este sistema era adequado quando os mercados tradicionais de Portugal (exportação a granel e consumo local) prosperavam e o setor privado oferecia pouca ou nenhuma concorrência (caso as cooperativas tivessem o monopólio da produção). No entanto, os últimos 20 a 30 anos têm sido desafiadores para as cooperativas. Aquelas que não conseguiram acompanhar a tecnologia, penetrar em novos mercados mais exigentes e suportar a concorrência (do vibrante setor privado de Portugal em rápido crescimento) caíram no esquecimento. Na vindima 2020/2021, 74 cooperativas produziram cerca de 36% do volume total de vinho de Portugal, abaixo das 90 cooperativas ativas que produziram 43% do vinho português em 2011.

HERDADE do PESO
Parcelas
VINEYARD BLOCKS 21
ALENTEJO DOC
PORTUGAL
2018
P21
A Natureza de cada solo.
Apresenta-se como Herdade do Peso Parcelas, evolução do Essência do Peso, um vinho que reflete em cada ano uma parte selecionada do Peso. O elevado conhecimento de cada pé de vinha plantado permite identificar os talhões que a natureza mais agraciou em cada temporada. Em 2018, da parcela 21, de Alicante Bouschet, nasce um vinho autêntico, vinificado com o mínimo de intervenção. É fruto de uma paixão que só se vive ao pisar a terra, ao cuidar das uvas, ao tratar uma adega como a nossa casa.
HERDADE do PESO
Pela Natureza.
HERDADEDOPESO.COM
HERDADEDOPESO_OFICIAL
PART OF SOGRAPE
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

Sarah Ahmed, jornalista e crítica de vinhos

Em regiões como Colares e Açores, cujas vinhas foram erodidas pela expansão suburbana ou abandonadas por razões socioeconómicas, o dever das cooperativas em receber as uvas dos membros tem sido uma tábua de salvação para os produtores e as castas tradicionais.

Quanto aos sobreviventes, os mais aptos saíram-se bem. Estilos orientados para o valor e para segmentos de nicho estiveram entre os melhores desempenhos durante as minhas provas ao longo dos anos para a Decanter. A Adega de Monção Deu la Deu Alvarinho 2010 foi o primeiro vinho branco português a ser galardoado com uma Medalha de Ouro no Decanter World Wine Awards em 2011 e ganhou o White Single Variety International Trophy acima de 10 libras. Embrulha Rias Baixas! O Carmim Monsaraz Reserva 2017 foi distinguido com o prémio Best in Show Value em 2020 e as cooperativas Adega de Pegões e Adega de Favaios foram distinguidas pelos excelentes Moscatéis de Setúbal e Douro, respetivamente. Em 2017, o Arenae Ramisco 2007 da Adega Regional de Colares liderou as pontuações numa prova da Decanter referente aos melhores tintos nativos de Portugal entre £8 e £25.

A preservação de património

Em regiões como Colares e Açores, cujas vinhas foram erodidas pela expansão suburbana ou abandonadas por razões socioeconómicas, o dever das cooperativas em receber as uvas dos membros tem sido uma tábua de salvação para os produtores e as castas tradicionais. Em Colares, a paixão de Francisco Figueiredo (a.k.a. Xico Ramisco) pela sua região manteve a chama acesa para as castas Ramisco e Malvasia de Colares. No sul do Alentejo, a casta Moreto parece estar a regressar graças ao renascimento do vinho de talha. Graças a Deus a Cooperativa Agrícola da Granja-Amareleja manteve hasteada aquela tradicional bandeira varietal, continuando a cultivar Moreto em pé franco na margem esquerda arenosa do rio Guadiana. Felizmente, quando a cooperativa doente de Portalegre, no norte do Alentejo, entrou em liquidação, os membros já estavam a vender uvas a nomes como Rui Reguinga, Vítor Claro e Susana Esteban. É de se perguntar o que poderia ter acontecido às agora celebradas vinhas velhas de Portalegre. Poderiam facilmente ter sido abandonadas. Este pensamento assombrou-me quando recentemente estive com produtores de Porto Santo, no arquipélago da Madeira.

Aquando do lançamento do fabuloso Madeira Listrão de 1977 da Blandy's, o ano passado, soube que era o último exemplar varietal do considerável catálogo anterior da empresa. Chris Blandy explicou que as uvas eram provenientes de uma das últimas colheitas na Quinta do Ribeiro Salgado – a propriedade do Porto Santo de William Leacock, que já não existe. Francisco Albuquerque, enólogo da Blandy's, referiu que se pensava que apenas 3ha. de Listrão existiriam no Porto Santo, cultivados por 38 viticultores. Conheci alguns deles este ano quando visitei a ilha com António Maçanita e Nuno Faria (co-proprietário do 100 Maneiras, em Lisboa) que, recentemente, lançaram três deslumbrantes vinhos brancos madeirenses (não fortificados) feitos de Listrão e Caracol sob a sua Companhia de Vinhos dos Profetas e a marca Villões. No passado, quando o Porto Santo era conhecido pelo vinho e não pelo turismo, uma família de produtores de quarta geração enviava vinho, uvas de mesa e cal (originária do calcário da ilha) para a ilha da Madeira. Sendo mais seca e quente, as uvas mais maduras e doces do Porto Santo eram valorizadas pelo corpo e álcool. O avô do produtor possuía cerca de 20ha. de vinha e era, adicionalmente, dono de uma das duas importantes adegas da ilha. A outra, que acreditava ter sido criada na década de 1940, pertencia ao setor público e, acredita-se, processava a uva dos viticultores; o mosto era então vendido e expedido para as casas madeirenses. No entanto, a maioria das vinhas e ambas as adegas não sobreviveram ao advento do turismo. As vinhas foram incorporadas, primeiro, pelo aeroporto (construído nas décadas de 1950 e 1960) e depois, após a introdução de voos de passageiros na década de 1970, por um campo de golfe, resorts de praia e residências.

Maçanita e Faria não são os únicos novos produtores a vinificar o Listrão do Porto Santo. Fundada em 2012, a Madeira Vintners – uma divisão da Cooperativa Agrícola do Funchal (CAF) – produz o MV Listrão Reserva 5 Anos Madeira. Este invulgarmente delicado 'canteiro' lembra-nos que as cooperativas são orientadas pelo valor em mais do que uma forma. Podem oferecer uma excelente relação custo-benefício e, sendo organizações sem fins lucrativos, podem desempenhar um papel valioso na preservação de variedades e tradições ameaçadas de extinção.

GRAHAMS.PORT.WINE GRAHAMS_PORT WWW.GRAHAMS-PORT.COM SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. DISTRIBUÍDO POR PORTFOLIO VINHOS – PORTFOLIOVINHOS.PT

Jamie Goode, 'wine writer'

'Wine writer', cronista do The Sunday Express, autor do blogue wineanorak.com, é doutorado em Biologia de Plantas e co-chair do International Wine Challenge. Assina esta colaboração regular na Revista de Vinhos e também na brasileira Gula.

Segmentar o mercado - onde encaixa Portugal?

Uma forma de escapar à 'comoditização' do vinho e da pressão sobre os produtores na extremidade inferior do mercado é construir marcas e desenvolver o seu valor.

Em breve estarei de regresso a Portugal pela primeira vez desde fevereiro de 2020. Visitei o país pela primeira vez em 1995, em viagem de trabalho, quando o setor do vinho era então muito diferente. Desenvolvi um carinho pelos vinhos do país, que começou quando a minha ex-mulher comprou uma garrafa de tinto Cartuxa, que me intrigou deveras. À época, não sabia muito sobre vinhos, mas tive alguma curiosidade e esta garrafa revelar-se-ia uma espécie de epifania. A minha primeira visita séria a Portugal tendo o vinho como principal motivo foi há 20 anos, em maio de 2002, quando visitei o Douro para conhecer algumas das principais estrelas do panorama então emergente dos vinhos tranquilos. Desde então, acompanho esta evolução de perto e acredito que é um dos países mais interessantes do mundo. Mas onde encaixa o país no mundo do vinho e como podemos entender o atual cenário vitivinícola de Portugal? E qual é o seu futuro?

Esta é uma questão de perspetiva muito ampla. Não existe apenas uma entidade a que possamos chamar de "vinho português". Em vez disso, é mais um ecossistema, com muitos nichos diferentes. Se quisermos entender qualquer indústria de vinhos, a primeira coisa que devemos fazer é entender esses diferentes nichos. Temos que nos tornar "ecologistas do vinho" e segmentar o mercado. Existem diferentes elementos para o mercado nacional de vinhos, e depois existem vários mercados de exportação. Também estes têm os seus próprios canais e rotas para o consumidor.

Vamos então tentar começar a entender o "vinho português". A perspetiva histórica é necessária, porque a forma como as coisas são agora são-no em parte em resultado do que aconteceu antes.

O Porto e o Douro são componentes importantes. A história é clara: as relações comerciais com a Inglaterra, com Portugal a intervir para fornecer vinho quando as importações de vinho francês foram interrompidas pela guerra. O sucesso dos vinhos generosos do Douro foi determinante, bem como a ascensão das casas anglo-portuguesas. Como resultado, Portugal conseguiu estabelecer-se no firmamento dos vinhos de qualidade devido à reputação dos melhores Portos Vintage, à sua capacidade de envelhecimento e à forma como encontraram um lugar único no portefólio de qualquer comerciante de vinhos. Curiosamente, porém, o facto de Portugal ter colocado o pé na porta com o Vinho do Porto não abriu caminho para a oferta de vinhos não fortificados portugueses. Talvez porquem de uma forma estranha, as pessoas viam o Porto Vintage não como um produto português, mas como um produto

1890

QUINTA DO ORTIGÃO

Ortigão Baga Bruto

A Bairrada no seu copo

TERRAS& TERROIR
PAIXÃO PELAS NOSSAS RAÍZES

Quinta do Ortigão
Apartado 119 · 3780-227 - Anadia
Telef-918 295 104 · Distribuição Nacional: MISTERWINE, LDA · geral@misterwine.pt · Seja responsável, beba com moderação.

Jamie Goode, 'wine writer'

Portugal teve a sorte de não se modernizar ao lado do resto do mundo do vinho quando os vinhos rotulados varietalmente começaram a ter muito sucesso comercial. Essa busca por variedades resultou numa grande perda de diversidade, pois todos começaram a plantar as mesmas uvas.

inglês: os nomes ingleses nos rótulos; os modos aristocráticos de muitos dos proprietários anglo-portugueses.

Outra questão é que este foi por muito tempo um país onde o vinho era um alimento básico; quase mais um produto alimentar do que uma bebida. O consumo per capita era muito alto: o vinho estava sempre presente à mesa e era frequentemente usado para matar a sede dos trabalhadores agrícolas. Isso requer grandes volumes de vinho barato e grande parte da indústria vinícola portuguesa estava preparada para fazê-lo isso. Isto significava que, quando a crescente popularidade do vinho em países não produtores de vinho mais setentrionais levou os importadores de vinho a começarem a investigar o vinho português, estes viram Portugal principalmente como uma fonte de vinho barato.

É um grande problema quando um país é visto como fonte de vinho barato, devido à dinâmica do mercado mundial de vinhos. Os países que antes consumiam quantidades heroicas de vinho reduziram o consumo por várias razões sociais e, embora tenha havido um aumento no consumo em países tradicionalmente não produtores, isso não compensou totalmente o défice. Num mercado com excesso de oferta, os preços são erodidos na parte inferior.

Panorama saudável

Uma forma de escapar à 'comoditização' do vinho e da pressão sobre os produtores na extremidade inferior do mercado é construir marcas e desenvolver o seu valor. Portugal estava um pouco à frente na construção de marcas, como Lancers e Mateus Rosé, ambos com enorme sucesso nos mercados internacionais. Mas essa construção de marca parou.

E a moderna indústria portuguesa? O Vinho do Porto ainda é muito importante, mas os vinhos fortificados são produtos de nicho: as vendas são incrivelmente sazonais e o futuro destes vinhos não é certo. A viticultura no Douro vai ficar mais cara, e a extremidade mais barata do mercado do Porto pode não ser sustentável.

Já nos vinhos tranquilos, verificou-se uma grande evolução. Quando fui pela primeira vez a Portugal, a qualidade era irregular. Havia muitos vinhos rústicos e antiquados. A vinificação tecnológica moderna estava a dar os primeiros passos no país e o resultado eram vinhos frescos e frutados que tinham algum apelo nos mercados de exportação. E as castas? Portugal teve a sorte de não se modernizar ao lado do resto do mundo do vinho quando os vinhos rotulados varietalmente começaram a ter muito sucesso comercial. Essa busca por variedades resultou numa grande perda de diversidade, pois todos começaram a plantar as mesmas uvas. Enquanto alguns produtores portugueses trabalharam com castas internacionalmente famosas, a maioria ficou com as uvas exclusivamente portuguesas que agora dão a Portugal um ponto de venda único. Para os vinhos mais comerciais destinados aos mercados de exportação, a ligação de uma casta portuguesa a uma internacional tem funcionado bem e funciona como uma escada para os novatos no vinho português.

Agora estamos a assistir a um panorama muito saudável. No topo, há alguns vinhos espectaculares e os melhores estão a alcançar preços altos. Mas, mesmo neste topo, podemos separar os vinhos mais sérios, autênticas expressões de lugar que merecem acolhimento no mercado dos vinhos de excelência, e os que são de estilo mais internacional, diluindo o seu terroir com sobrematuração e abundância de carvalho novo. Este último estilo teve algum sucesso no mercado interno, mas o futuro de Portugal no topo parece centrar-se nos vinhos de lugar e não nos vinhos de estilo. No lado mais comercial, a qualidade aumentou, mas os preços baixos continuam a ser um problema. Este não é um problema exclusivo de Portugal, de forma alguma. É uma questão de construir internacionalmente património na 'Marca Portugal', e isso leva tempo.

Creio que a qualidade do vinho está lá. A próxima coisa a abordar é a comunicação: contar ao mundo a história do vinho português e criar um 'buzz' em seu redor. Chamar a atenção de 'gatekeepers' internacionais é importante e, como em qualquer país de vinhos, é importante liderar com os melhores. A maré cheia faz flutuar todos os barcos, e os grandes produtores devem entender que os esforços de marketing que giram em torno de produtores menores, artesanais e de alta qualidade também os beneficiam a longo prazo. Por isso, estou muito ansioso para voltar a Portugal, que tem um lugar importante no mundo do vinho.

BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
SÉC . XII
RP
90
WINE ADVOCATE
BARÃO DO HOSPITAL
RAÍZES NA HOSPITALIDADE
SÉC.XII
VINHO VERDE
LOUREIRO
MONÇÃO E MELGAÇO
ALVARINHO
WWW.FALUA.PT
/FALUAWINES/
@FALUAWINE
FALUA

Debra Meiburg MW

Debra Meiburg é uma californiana radicada há mais de 25 anos em Hong Kong. "Master of Wine", autora de vários livros, é considerada a mais influente líder de opinião sobre vinhos na China. Tornou-se presidente do Comité de Educação do Instituto de Masters of Wine em 2017.

O potencial do Vinho do Porto na Ásia

O calor agradável do Vinho do Porto - desde os estilos mais ardentes e secos até às variedades doces e suaves - conquistou o coração dos consumidores de vinho asiáticos. A bebida, alcoólica e volumosa no paladar, desfere um soco fortificado que combina bem com as refeições picantes, de pendor carnívoro, da Ásia.

A China é o maior mercado do Vinho do Porto na Ásia, segundo o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), embora a sua quota de mercado, de apenas 0,3%, seja baixa em comparação com países da Europa e Estados Unidos. O pico de consumo de Porto na China ainda está longe de onde poderia estar. Geralmente, há pouco conhecimento sobre os métodos especiais de produção de Vinho do Porto, um problema agravado pela falta geral de notoriedade da marca Portugal.

Mas vale a pena perseverar. A China caminha para tornar-se o segundo maior consumidor de vinho do mundo até 2023, de acordo com o Conselho de Desenvolvimento Comercial de Hong Kong (HKTDC). No seu relatório de novembro de 2020 afirmou: "A China continental é um dos mercados de crescimento mais rápido do mundo para vinhos e bebidas espirituosas. À medida que a pandemia de Covid-19 continua, também tem sido uma das poucas regiões onde a atividade económica conseguiu recuperar em pouco tempo. Os setores de retalho e catering da China continental têm-se desenvolvido rapidamente nos últimos anos e, como é provável que cresçam continuamente após o controlo da pandemia, as hipóteses são de que as vendas de vinhos e bebidas espirituosas sejam sustentadas no futuro".

O HKTDC descobriu que a Covid-19 não afetou significativamente os hábitos dos consumidores de vinho na China, com 42% a manter a mesma frequência de consumo, embora em casa. "Isso mostra que os hábitos de consumo de vinho têm uma certa resiliência". Os vinhos tintos são a categoria mais popular da China, embora os consumidores das grandes cidades de Guangzhou, Xangai, Pequim, Chengdu e Xian tenham um forte interesse em comprar mais tipos de vinho, refletindo a sua curiosidade por diferentes estilos importados. Com o amadurecimento do mercado, há espaço para o Vinho do Porto progredir.

Dores pandémicas

Em 2020, durante a pandemia, as vendas de Porto na China caíram -6,7%, segundo a 'wine educator' Mabel Lai, de Hong Kong. As compras de Vinho do Porto e ocasiões para beber na China estão predominantemente ligadas a celebrações, com o Ano Novo Chinês – um feriado que parecia muito diferente durante a pandemia – como a época mais popular do ano para beber e presentear Vinho do Porto. Aos poucos, o mercado está a recuperar. Em 2021, os chineses consumiram mais de vinte mil caixas de 9 litros de Vinho do Porto, avaliadas em quase 1,2 milhões de euros, um aumento anual de cerca de 6%. O IVDP prevê que a China e o Japão sejam os mercados de crescimento mais rápido das exportações de Porto.

Lai, que é Certified Wines of Portugal e Certified Port Educator, diz que 2020 também foi um período difícil para o Vinho do Porto na própria casa. "A pandemia teve um forte impacto no

Um novo Douro sublinhado pela história

Durante muitos anos, na Quinta de São Luiz, a tradição mandava pintar os muros a branco. Autênticos pedaços de história que sustentam vinhas e a sabedoria de várias gerações.

Para homenagear este Terroir de excelência, Kopke recupera a tradição de pintura dos muros e passa a assinar os seus Doc Douro como São Luiz. É a herança do passado aliada à inovação do presente que dota estes vinhos de um caráter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.

90 PONTOS

IWSC

Colheita Tinto 2019

C. N. KOPKE Estd 1638

saoluiz.pt

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

turismo do Porto e o mercado português caiu -31%. Após o confinamento, os produtores de Vinho do Porto reiniciaram os esforços promocionais e o turismo voltou. 2021 viu o regresso das visitas de profissionais e do Congresso do Douro e Porto".

Lai co-fundou a Hong Kong Wine Academy e está a estudar para ser Master of Wine. Defende a educação como forma de os produtores de Vinho do Porto melhorarem a compreensão do consumidor na China.

A Vintage Port Academy (VPA), uma joint venture entre a Symington Family Estate e a Fladgate Partnership, criada em 2010, leva a cabo os seus workshops de 'Essential Knowledge of Port' em Hong Kong, Xangai, Pequim, Guangzhou, Macau e Seul.

Os workshops de meio dia para profissionais do vinho da VPA ajudam a aumentar a visibilidade do Vinho do Porto nos mercados onde existe uma 'pool' de consumidores. Os profissionais do vinho que passam no exame da VPA ganham confiança para discutir e selecionar Vinho do Porto e fazer recomendações aos hóspedes. Alguns chegam a incluir o Vinho do Porto na ementa e servi-lo com pratos principais. Há seis casas de Vinho do Porto na VPA. São elas a Croft, Dow's, Fonseca, Graham's, Taylor's e Warre's. Juntos, respondem por mais de dois terços da produção de Porto Premium, de acordo com o porta-voz da VPA.

Existem planos para expandir o programa de workshops da VPA para Taiwan, Japão e outros mercados onde exista motivação da indústria e procura por mais conhecimento sobre Vinho do Porto. O mercado interno de vinhos fortificados de Taiwan é forte, graças aos premiados vinhos fortificados do produtor local Domaine Shu Sheng.

Do Porto ao prato

Integrar o Vinho do Porto como parte do serviço de vinhos entrelaça a bebida na cultura de vinhos e gastronomia da China e ajudará a elevá-la à categoria de prazer quotidiano. Lai considera que o Vinho do Porto é uma combinação perfeita para comida chinesa e sabores asiáticos e conjuga-o em harmonizações com as gastronomias preferidas, incentivando os seus convivas a experimentá-lo.

Os restaurantes chineses podem ser ousados e criativos quando se trata de harmonizar comida e Vinho do Porto. Pratos chineses perfumados com sabores fortes combinam particularmente bem com o Porto. "Os chineses adoram sabores doces, mas não muito doces", disse Lai, elecando pratos como leitão assado, pato à Pequim e carne wagyu assada como excelentes combinações para Porto. "A minha combinação preferida é um Late Bottled Vintage com pato à Pequim", afirma. "A doçura e a ousadia do Porto resistem aos sabores e molhos mais fortes que são servidos nas cozinhas asiáticas".

Outras ótimas combinações são Porto Tawny e o hotpot taiwanês com molho shacha, Porto Ruby com churrasco coreano ou Porto Branco com caranguejo pimenta de Singapura. "O produtores de Porto podem usar harmonizações gastronómicas como ferramentas promocionais para orientar os consumidores sobre como combinar o Vinho do Porto com os seus pratos de eleição", disse Lai.

Poder e prestígio

A reputação do Vinho do Porto como raro e especial também chamou a atenção em Hong Kong, onde os compradores pagam mais por vinhos de categorias superiores. "Hong Kong é um mercado especial", disse Lai. "Muitos compradores são colecionadores que gostam de Vinho do Porto raro e caro". Em 2018, a Niepoort consignou cinco garrafas (quatro magnums e uma garrafa ligeiramente maior) do seu Porto de 1863 à casa de leilões Acker, Merrall & Condit em decantadores de cristal Lalique personalizados. Antes do leilão, as pessoas pensavam na possibilidade de alcançar 100.000 dólares por garrafa. Os queixos caíram quando o martelo finalmente caiu e os recordes foram estilhaçados por uma garrafa pelo preço de 992.000 HKD (127.000 dólares). Mais tarde, em março de 2019, um comprador superou esse montante, pagando 1,04 milhões de HKD (134.000 dólares).

É bom ter objetivos para atingir no topo do mercado, mas o Porto Vintage é muito raro. "Há apenas três Portos Vintage declarados a cada 10 anos, em média", disse a crítica de vinhos e jornalista Tersina Shieh. A classe média da China é onde a maioria dos produtores pode alcançar o crescimento do mercado. Entre este grupo, o Porto Tawny é a categoria de Porto que mais cresce, e o Porto Tawny envelhecido goza de um estatuto elevado como a 'next best thing' depois do Porto Vintage.

"O Porto Tawny é semelhante, em perfil de sabor, ao Huangjiu (conhecido como Vinho Amarelo Chinês, fermentado a partir de cereais, como arroz), que agrada aos consumidores chineses, e é versátil como opção de harmonização". Os Portos Tawny com indicação de idade (10, 20, 30 e 40 anos) são os mais populares. "Há também uma nova categoria de Porto Tawny de 50 anos", disse Shieh.

Perspectivas pan-asiáticas

Há também oportunidades para expandir a presença de Vinho do Porto em outros lugares da Ásia. Singapura é um mercado pequeno, mas importante, para o Porto, assim como Taiwan. A Coreia do Sul foi recentemente nomeada um mercado emergente a ser observado pela Prowein. Embora o vinho ainda não seja popular em Seul, a procura está a aumentar. Em 2021, durante o confinamento da Covid-19 em Seul, beber álcool em casa tornou-se popular, recebendo até a designação de 'homsul'. O acessível vinho de fruta foi o maior beneficiário desse movimento. A receita do segmento de vinhos fortificados em Seul totalizou 26 milhões de dólares em 2019 e deve crescer 6,2% por ano (CAGR 2019-2023), segundo o South Korea Wine Market Report (janeiro de 2020).

Fino, raro e gastronómico - essa é a narrativa que carrega a história do Vinho do Porto na Ásia. A educação e o know-how local são o que fará os consumidores asiáticos levantarem mais copos de Porto. Ainda não existe um consumidor de Vinho do Porto em todos os portos asiáticos, mas a sua predominância está a aumentar.

4 VARIEDADES BRANCAS PARA O VERÃO.

Expressão maior do terroir da Quinta do Gradil, os nossos vinhos monovarietais fazem destacar as castas, que assim têm a oportunidade de expressar todo o potencial que lhes é inerente. Estes vinhos são a oportunidade perfeita para que os apreciadores e connaisseurs possam experienciar o comportamento de cada variedade, ano após ano.

*Graças à sua acidez, o **Viosinho** harmoniza perfeitamente com todos os tipos de pratos gordurosos, tais como peixes grelhados como as sardinhas, tão apetecíveis nesta altura do ano. Um **Alvarinho** Atlântico que surpreende pela sua prova, prevendo uma excelente evolução em garrafa. Um **Chardonnay** com um toque especial e diferenciador, com respeito pelas notas da casta, mas no qual a influência marítima está bem marcada pela frescura, acidez e mineralidade. E o nosso **Arinto**, vinificado em cuba esférica de cimento, com o sugestivo nome de Galileu, na qual a batonage é realizada sem a intervenção do homem. Quatro sugestões de vinhos brancos para esta altura do ano, com particularidades que vale a pena experimentar.*

anno
Quinta do
GRADIL
1492

www.quintadogradil.wine

José João Santos, jornalista e crítico de vinhos

José João Santos, diretor de conteúdos da EV-Essência do Vinho, tem a paixão da escrita, da reportagem, da formação e da prova. É ainda autor do podcast "Vinho, Palavra a Palavra".

A beleza da antítese

Os vinhos de lagares rupestres e o Medieval de Ourém são dois dos tesouros de um País que nem sempre se apercebe da importância de respeitar a história – a dos homens e a da paisagem. Apesar de serem a antítese da viticultura contemporânea, são um património demasiado especial para se perder...

Curvo-me respeitosamente perante pés de videiras que se assemelham a árvores. Gadelhudas, selvagens, para alguns certamente feias, para muitos outros sem lugar na indústria do vinho. Para mim, confesso, beleza pura. Com o telemóvel tento um primeiro ângulo, um segundo, logo depois um terceiro. Que raio, por muito que o tente não há maneira de sair uma foto decente. Não sou da fotografia, talvez seja mais das letras, mas estas sacaninhas parecem mesmo avessas a imagens, como que teimam permanecer no anonimato. São a antítese da viticultura contemporânea, também por isso um património especial.

Estou a norte da região de Lisboa, em reportagem sobre o Medieval de Ourém, um dos vinhos históricos de Portugal que continua a tentar salvar-se da extinção, uma vez que há muito parece mergulhado no esquecimento coletivo. Quem sabe da existência deste vinho? Quem algum dia já o provou?

Fernão Pires (80%) e Trincadeira (20%), receita cisterciense, que detalhamos nesta edição. O resultado é um palhete, de aromas sinceros e sabor bem conseguido, de muito boa aptidão gastronómica e com uma curiosa capacidade de evolução ao longo do tempo que desmente o fito de poder somente ser encarado enquanto vinho do ano.

Pelas características intrínsecas que possui encaixa que nem uma luva nos ditames atuais do mercado mundial, em que se procuram coisas diferentes, com enredos encantatórios, vinhos que sejam prazenteiros, que ajudem ao desfrute do prazer pelo prazer, que saibam ir à mesa. Devidamente mostrado, o Medieval de Ourém despertará a curiosidade dos consumidores; corretamente contextualizado, facilmente entrará nas cartas de vinhos de restaurantes de sommeliers mais experimentalistas.

No final de 2021, o Abadia dos Tomarães 2019, lançado pela Divinis – Adega de Ourém, voltou a suscitar-me a curiosidade acerca do Medieval, anos volvidos sobre um trabalho que a Revista de Vinhos publicou com palhetes e claretes. Nesta recente incursão fui ao encontro daquele que tem sido o bastião contemporâneo da resistência, a Quinta do Montalto.

André Gomes Pereira merece crédito por não ter desistido nem ter enveredado pelo caminho mais fácil. Mais. Tem sido a voz que volta e meia nos leva a também não esquecer que o Medieval de Ourém ainda existe, que este vinho ainda resiste. Se fecharmos a lente de observação, tem mostrado ao micro-produtores locais que é possível manter viva a tradição.

11 de Outubro de 2011

“NUNCA SE SABERÁ
SE FOI O CLIMA,
SE FOI A TERRA...”

SERRA DA ESTRELA, PORTUGAL

José João Santos, jornalista e crítico de vinhos

Devidamente mostrado, o Medieval de Ourém despertará a curiosidade dos consumidores; corretamente contextualizado, facilmente entrará nas cartas de vinhos de restaurantes de sommeliers mais experimentalistas.

Também conheci Luis Sousa, o maquinista de longo curso da CP que teima preservar o património vegetativo que sempre conheceu. Os vinhos Carlos Sousa, projeto com o nome do pai e que partilha com os irmãos, são diretos e desmaquilhados, com rugas de expressão, obtidos a partir de micro parcelas, a maioria não aramada e sem orientação definida. Pés de videira, alguns seculares, nos quintais de velhotes, por entre árvores de fruto e hortas. Vinhas com folhas de um verde mais vivo que a própria primavera, que mais se parecem com árvores.

Os lagares rupestres

Em Valpaços, após ter sido provador de nova edição do Concurso de Vinhos de Trás-os-Montes (CVRTM), pedi a Ana Alves para me revelar os lagares rupestres locais, um encontro que sucessivamente adiara por circunstâncias diversas. Transmontana de Vila Real e enóloga de formação, Ana trabalha há 13 anos na CVRTM e a paixão pela causa facilmente se percebe pelo brilho do olhar e a genuinidade do sorriso.

Há 113 lagares rupestres identificados em Valpaços, cerca de 30 em Montalegre, 13 em Chaves e pelo menos um em Bragança. O geógrafo Adérito Freitas já vai em três edições de um livro que expõe boa parte deste património, estimando-se que seja possível desvendar mais uns quantos, sobretudo na zona de Chaves, a partir do momento em que por lá se invista num levantamento aprofundado.

Ana mostra-me o lagar mais emblemático da freguesia de Santa Valha. Um quadrado tosco de imponentes pedras de granito no alto de um vale com mato circundante. Ali, na vindima de 2016, experimentou-se a primeira vinificação, com resultados apresentados em 2017, durante o "I Simpósio Ibérico de Lagares Rupestres", acolhido em Valpaços. Vinho elaborado sem rede, sem qualquer estabilização ou adição do que fosse, em bica aberta, 300 litros com final de fermentação e estágio em barrica muito velha, outros tantos numa talha resgatada no Alentejo. As duas vinificações foram engarrafadas mas acabaram por registar algumas alterações com o passar do tempo.

A experiência repetiu-se em 2018, dessa vez a partir de única parcela de vinhas com mais de 50 anos, uvas brancas e tintas misturadas: Códega do Larinho, Gouveio, Bical, Bastardo, Tinta Amarela, Tinta Carvalha e outras mais. Mil quilos de uvas para o lagar, pisadas a pé, mas com cuidados extra e duas opções distintas. O lagar foi cuidadosamente higienizado antes de receber as uvas, metade do vinho foi vinificada em bica aberta e logo fermentada e estagiada em barrica de carvalho de 225lts muito usada, a outra metade esteve no lagar por mais um par de dias, à temperatura ambiente, em curtimenta, com prensagem posterior artesanal, finalizando fermentação e estágio em barrica semelhante. Em ambos em casos, nem leveduras nem taninos adicionados, apenas doses homeopáticas de sulfuroso. Resultado, um rosado e um tinto.

Na vindima de 2021, Nuno Miguel Neves, da Quinta do Salvante, replicou esta última metodologia e tem hoje a estagiar na adega duas barricas, de um rosado e de um tinto, que aguardam lançamento para breve. Na vindima de 2022, aí à porta, a ideia é voltar a experimentar. A passagem pela talha caiu entretanto porque concluíram não haver historial transmontano nesse capítulo.

Um trabalho muito meritório da CVRTM, da Associação de Viticultores de Trás-os-Montes, do Município de Valpaços e da Junta de Freguesia de Santa Valha. A recuperação de um legado histórico, com o objetivo de alertar a generalidade dos produtores da região para a importância de preservar as vinhas velhas transmontanas, um património de uma dimensão ainda significativa, que urge manter e saber comunicar.

Os vinhos de lagares rupestres e o Medieval de Ourém são dois dos tesouros de um País que nem sempre se apercebe da importância de respeitar a história – a dos homens e a da paisagem. Há algum tempo olhava para o alentejano vinho de talha com a preocupação pela sobrevivência com que atualmente encaro estes dois casos. Talvez os ventos soprem de feição, como aconteceu com esse outro legado romano, não há muito circunscrito a tascos da Vidigueira e a um ou outro teimoso. É que, apesar de serem a antítese da viticultura contemporânea, estes vinhos são um património demasiado especial para se perder no tempo.

JULHO

VINHO FORA DA CAPA

~~18,00€~~
14,99€

COMPRA EXCLUSIVA ONLINE EM
www.quintadapacheca.com

Pacheca Códega do Larinho 2021
Douro / Branco / Quinta da Pacheca

Casta de vocação tipicamente duriense, destaca-se pelos seus aromas complexos, de pendor citrino e tropical e aromas florais. Amestrada pelo saber dos enólogos Maria Serpa Pimentel e João Silva e Sousa, origina um vinho único, de rara precisão e frescura, que fará as delícias da mesa estival.

A história da Quinta da Pacheca perde-se nos anais dos séculos passados, com registos que remontam à presença dos monges dos Mosteiros de Salzedas e de S. João de Tarouca, no Douro. No início do séc. XX entra na posse da família Serpa Pimentel e, mais recentemente, torna-se o pilar do projeto multirregional Terras & Terroir. Foi o primeiro produtor nacional a lançar vinhos estremes de castas como Sauvignon Blanc, Riesling e Gewurztraminer. Com este Códega do Larinho, a Pacheca completa o círculo de vinhos monovarietais de enorme qualidade.

CONDIÇÕES PARA COMPRA ONLINE EM:
www./quintadapacheca.com

PACHECA CÓDEGA DO LARINHO 2021
PVP recomendado de 18,00€.

> Insira o código promocional **#vinhoforadacaparevistadevinhos** e compre **Pacheca Códega do Larinho 2021 por apenas 14,99€.**

DESCONTO

NA COMPRA, **INTRODUZA O CÓDIGO PROMOCIONAL: #VINHOFORADACAPAREVISTADEVINHOS**

Um Colheita 2001 para celebrar o Património da Humanidade

A C. Da Silva, do grupo Gran Cruz, lançou um Porto Colheita de 2001 para assinalar o 20° aniversário do Douro a Património da Unesco. Nada de estranhar, sabendo que o responsável da empresa, Jorge Dias, foi um dos mais acérrimos defensores e impulsionadores deste reconhecimento.

PARA A MESA

A 14 de dezembro de 2021, o Douro e o país rejubilaram com a classificação do Alto Douro Vinhateiro como Paisagem Cultural, Evolutiva e Viva pela UNESCO. Entre estes, certamente Jorge Dias, atual diretor-geral do grupo Gran Cruz, que detém a marca Dalva, terá sido um dos mais efusivos, pois integrou a comissão que trabalhou para consegui-lo.

E, como a intenção é comemorar, nada melhor que um Colheita – no caso, claro, de 2001.

Talvez não exista, nas diversas categorias de Vinho do Porto, uma tão especial e devotada a momentos de celebração como os Colheita. Trata-se de Vinhos do Porto Tawny que, como o nome indica, sofrem evolução em barrica em ambiente oxidativo. A grande diferença face aos Tawnies com indicação de idade é que os Colheita são vinhos de um só ano, apesar de poderem integrar lotes de diferentes parcelas e vinhos, e devem estagiar em casco por um período mínimo de sete anos. Com enologia de José Manuel Sousa Soares, esta edição comemorativa da Dalva é limitada a três mil garrafas.

17,5

Dalva Porto Tawny Colheita 2001

Vinho do Porto / Fortificado / C. da Silva

Âmbar, reflexos rubi. Notas de noz, figo, cereja desidratada e bolo inglês. Compromisso saudável entre doçura e acidez, aguardente em contextualização, bom volume, final de sabor a geleia de fruto e a frutos secos. Muito equilibrado. JJS

Consumo: 2022-2032

57,50€ / 14°C

VINHOS DO PORTO E DO DOURO

TESOUROS
PARA DESCOBRIR...
E APAIXONAR-SE!

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P.

www.ivdp.pt

Beba com moderação.

O ‘rafeiro’ que ganhou classe

Nas Vendas Novas, às portas do distrito de Setúbal, onde começa a região do Alentejo, a Herdade do Monte Branco tem experimentado uma dinâmica assinalável de rejuvenescimento em que, aos já bem conhecidos Rafeiro, junta referências de topo, como este que aqui lhe trazemos.

PARA A CAVE

A propriedade familiar, que conta uma história secular de 200 anos, possui igual número de 200 hectares de terreno, dos quais cerca de 55 hectares são de vinhas. Aqui impera o montado mas, tal como na vizinha Pegões, abunda o pinhal, bravo e manso, bem como a pecuária. Tratando-se de uma zona de excecional beleza ambiental e biodiversidade, é possível a observação de espécies animais e florestais de rara beleza em vários percursos pedestres.

A produção de vinhos da casa renasceu e demonstra grande pujança comercial na bem conhecida marca Rafeiro, que presta homenagem a essa tão típica e excecional raça alentejana.

Os vinhos são assinados pelos enólogos António Ventura e José Figueiredo. O sucesso da marca Rafeiro deu azo à divulgação de novas referências, como este Edição Limitada tinto de 2019. O vinho é elaborado com base nas castas Touriga Nacional, que predomina no lote, acompanhada de Alicante Bouschet (15%) e Syrah (10%), estagiou em barricas novas de 500 litros após maceração pelicular a frio durante 48 horas e fermentação em cuba durante uma semana. Um tinto de classe.

18

Herdade do Monte Branco Edição Limitada 2019

Regional Alentejano / Tinto / Herdade do Monte Branco

—

Rubi. Fruta madura e ligeiramente compotada, especiaria vermelha, pimenta preta, notas de madeira de grande qualidade. Na boca é sedutor e envolvente, com profundidade e comprimento, muito equilibrado. Exibe taninos de enorme calibre e tem acidez surpreendente a dar-lhe enorme frescura. Belo vinho. LC

Consumo: 2022-2032 / 27,90€ / 16°C

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Certificado nº 222

VINHOS DO ALENTEJO

Únicos por Natureza.

sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt

18

Já Te Disse Alicante Bouschet Edition Spéciale 2020

Alentejo / Tinto / BMCC Rural

98,50€ / 16ºC

—

Rubi intenso. Frutas vermelhas maduras e em compota (geleia de groselha vermelha), boa madeira nova como pano de fundo. Boca rica e generosa, e mesmo com 15° de álcool, o equilíbrio é plenamente atingido. O final é quente e longo.

—

A escolha de Guilherme Corrêa

18

Quinta do Noval Reserva 2019

Douro / Tinto / Quinta do Noval

54,00€ / 16ºC

—

Púrpura. Floral elegante, complementos de bergamota, groselha e cereja negras, café e especiaria subtis. Portentoso, quase selvagem, mostra tanino sólido como rocha, enorme volume e dimensão, muito prolongamento final, com toque vegetal seco. Tem anos para cavalgar.

—

A escolha de António Lopes

17,5

Casa de Mouraz Jaen 2017

Dão / Tinto / António Lopes Ribeiro Wines

13,50€ / 16ºC

—

Rubi, reflexos granada. Notas de pinhal e resina de pinheiro, tinta da china, cereja negra e folhagem seca. Tanino elegante, firmeza estrutural, volume esculpido, barrica precisa, finura que se expressa até ao fim. Distinto, merece apreciação atenta.

—

A escolha de Nuno Guedes Vaz Pires

17,5

Milmat Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Baga Reserva 2019

Regional Alentejano / Tinto / Mainova

27,50€ / 16ºC

—

Conjunto frutado fresco e aberto, fruto vermelho, amora silvestre, bagas pretas, folha de chá, nuance fumada. Leve nota de verniz a emprestar complexidade. Seco, acidez e tanino rugoso em bom diálogo, corpo médio, fruta no aroma de boca. Termina longo, com carácter e intensidade.

—

A escolha de Marc Barros

17,5

Paço dos Infantes ODB Verdelho 2020

Alentejo / Branco / Herdade da Lisboa

27,00€ / 11ºC

—

Nariz elegante e aromático, com o lado mais verde da casta em harmonia com a fruta e com evidentes notas minerais. A boca é incrivelmente sedutora, muito fresca e cremosa, frutada sem exagero, fluída, com enorme limpidez. Final longo e sério.

—

A escolha de Célia Lourenço

Vinhos de patamar de qualidade muito boa e excelente, com plena garantia de deixar de sorriso rasgado qualquer felizardo que tenha oportunidade de os degustar.

17,5

Quinta de Lemos Jaen 2012

Dão / Tinto / Quinta de Lemos

20,90€ / 16ºC

—

Rubi acastanhado. Nariz arbustivo, fruta macerada, imenso bosque, grãos de café, pimenta preta. Ampla estrutura na boca, taninos pujantes, rusticidade, acidez expressiva, profundidade e persistência. A pedir mais anos em garrafa.

—

A escolha de Luís Costa

17,5

Quinta do Côtto Sousão 2020

Douro / Tinto / Montez Champalimaud

23,00€ / 16ºC

—

Rubi profundo, rebordo púrpura. Aromas durienses a esteva e fruta preta e azulada com notas de chocolate, casca de pinheiro, caruma e bergamota. Na boca é envolvente e equilibrado. Os taninos são firmes e domados. Acidez expressiva. Pronto a beber mas disponível para ser guardado. LC

17,5

São Luiz Winemaker's Collection Tinto Cão 2021

Douro / Rosé / Sogevinus Fine Wines

21,00€ / 11ºC

—

Salmão pálido. Delicadas notas de cereja, romã, folhagem de morango e levíssimo especiado. De tanino fino e muito boa acidez, apresenta estrutura guerreira, final profundo e salgado. Um rosé de mão cheia, gastronómico e com potencial de evolução. JJS

17,5

Val Moreira Reserva 2020

Douro / Branco / Xvinus Companhia Enoturística

21,00€ / 11ºC

—

Dourado, laivos limão. Nuances de flor branca seguidas de alperce e fumo. A cremosidade é boa e fica beneficiada pela tensão conferida pela acidez. Há nervo estrutural, elegância na amplitude e o final é bastante profundo. Ainda marcado pela barrica, merece guarda.

—

A escolha de José João Santos

17,5

Vila Nova Reserva 2019

Vinho Verde / Branco / Sociedade Agrícola Casa de Vila Nova

24,90€ / 11ºC

—

Amarelo ouro. Algum fruto seco inicial, surgindo depois a baunilha, flores, fruta limpa e casca de limão. A boca é cremosa e intensa. Um branco que salta do registo mais frutado para notas fumadas com imensa graciosidade. Final longo, fresco e vigoroso, com ligeira pimenta. CL

17

Cabo da Roca Baga Reserva Especial 2016

Bairrada / Tinto / Casca Wines

8,99€ / 16ºC

—

Rubi, reflexos granada. Finura na expressão de amora e cereja, pinhal, cedro e tintura de iodo. Tanino firme, estrutura salgada, boa acidez, final de folha de tabaco e especiaria. Pela persistência que possui tem toda uma década pela frente. JJS

17

Qalt 2019

Douro / Branco / Quinta Alta Unipessoal

10,00€ / 11ºC

—

Palha brilhante. Boa expressão de ervas aromáticas como salvia e hortelã, nuance de anis. Fruto de polpa amarela fresco a compor um conjunto fresco e leve, mas sério. Seco, a madeira faz-se sentir no volume de boca, acidez crocante bem doseada. Termina longo, fresco e saboroso. MB

17

QM 2021

Vinho Verde / Rosé / Quintas de Melgaço

11,99€ / 11ºC

—

Salmão, mostra-se elegante e fresco, com aromas florais frescos a juntar à componente frutada de citrino e alusão mentolada. Seco, a acidez está bem equilibrada com a fruta vermelha e ligeiro amargor final a elevar o conjunto ao patamar de rosé gastronómico. MB/JJS
Consumo: 2022-2024

17

Quinta do Gradil Viosinho 2019

Regional Lisboa / Branco / Quinta do Gradil

10,84€ / 11ºC

—

Cor citrina carregada. Nariz limpo, com aromas de limão confit, alperce e ramo de limoeiro. Boca cremosa e elegante, de volume equilibrado. Boa intensidade frutada, frescura luminosa e final de bom comprimento, pontuado por pimenta preta. Um branco de bom nível, que dá prazer. CL

17

Quinta Valle Madruga Viosinho 2020

Trás-os-Montes / Branco / ERTA - Sociedade Agrícola

6,50€ / 11ºC

—

Laivos dourados.
Aromas diretos de boa complexidade, entre a fruta fresca e a nuance mineral de pedra de isqueiro. Bom volume de boca, gordo e seco, a acidez é crocante e suporta a estrutura. Belo final, longo, salivante e saboroso. MB

Prazer garantido a bom preço, já que um bom vinho também pode ser amigo da carteira. A facilidade de resgate em prateleira também é uma chave desta seleção.

16,5

Adega Coop. Ponte da Barca Grande Escolha 2021

Vinho Verde / Branco / Adega Coop. Ponte da Barca e Arcos de Valdevez

5,99€ / 11ºC

—

Frescura floral na primeira olfação, flor de laranjeira, tomilho limão. Surgem aromas de fruto tropical, banana madura e lima. Seco e leve, a acidez citrina e a agulha crocante marcam o tom na prova de boca. Um vinho estival, para mesas descomplicadas. MB

16,5

Al-Ria Cabernet Sauvignon 2018

Regional Algarve / Tinto / Casa Santos Lima

7,99€ / 16ºC

—

Carmim profundo, fruta negra madura (groselha), alguma compota, eucalipto, chocolate e rebuçado de alcaçuz. Boca larga e acalorada, encorpado, taninos com alguma secura e opulência, suculento mas sem excessos. Finaliza com persistência e alguma riqueza. Para beber já mas com alguma aptidão de cave. MM

16,5

Bico Amarelo Escolha 2021

Vinho Verde / Branco / Esporão

5,00€ / 11ºC

—

Os aromas citrinos frescos, de lima e toranja, surgem a par de nuance tropical doce e flores brancas. Seco, corpo leve, acidez salivante, quase granítica, que preenche a boca e prolonga o final. MB

16,5

Casal da Coelheira Private Collection 2021

Regional Tejo / Branco / Casal da Coelheira

8,00€ / 11ºC

—

Amarelo, laivos dourados. Fruta tropical na primeira olfação, abre para aromas elegantes de citrinos e flor de laranjeira. Seco, bom volume, a mostrar a passagem por madeira, acidez viva, fruta discreta e elegante. Final médio, salivante. MB

16,5

Quinta de Chocapalha 2021

Regional Lisboa / Branco / Quinta de Chocapalha

9,00€ / 11ºC

—

Laivos esverdeados. Ambiente citrino, com flor de laranjeira e casca de limão. Ligeiro amargor agradável, com a mesma intensidade frutada. Termina muito fresco, de corpo fluido e sensação salina. CL

texto Marc Barros / *foto* Ricardo Garrido

Peter Symington

No fim da Segunda Guerra Mundial, John Douglas Symington regressou de Inglaterra para retomar o negócio da família. Lá nasceria, em 1944, o filho mais novo de seis irmãos, Peter Ronald, o único que veio ao mundo em solo britânico.
Peter Symington entra para a empresa familiar em 1964, onde trabalharia nos 45 anos seguintes na enologia das diferentes casas do grupo. Em 2009, passa o testemunho ao filho Charles.
Na sua comissão, Peter assistiu a grandes transformações no setor do Vinho do Porto: a evolução do mercado francês para se tornar o maior mercado do fortificado e; a retoma de Inglaterra como grande comprador de Vintage, destacando-se os anos 1963, 1966 e 1970 como principais sucessos comerciais. Este capital financiou o desenvolvimento e mecanização do Douro.
Tal como todos os membros da família, Peter possui a sua própria quinta, a Quinta da Fonte Branca, que fornece uvas para os vinhos da família. Localizada em Lamego, no Baixo Corgo, tem cerca de 22 ha. de vinhas entre 310 e 473 metros de altitude, onde se produzem uvas para a elaboração de vinhos tranquilos. A sua presença sábia continua a ser marcante para a família - e para os seus vinhos.

texto Marc Barros / *foto* Arquivo

TRINCADEIRA DAS PRATAS

Casta branca que terá origem no Ribatejo, é precisamente nesta região, renomeada Tejo, que a variedade Trincadeira das Pratas ainda subsiste, numa mancha inferior a 300 hectares, com pequenas expressões no Alentejo e Setúbal.

Se considerarmos as três sub-regiões do Tejo – Bairro, Campo e Charneca – será na primeira e na terceira que a variedade encontra a localização mais favorável. Isto porque pede solos profundos, com certa humidade, bem drenados, como os argilo-calcários do Bairro, entre o Tejo e as Serras de Candeeiros e Montemuro e; também, terrenos de charneca, a sul da zona do Campo, com os solos arenosos do Miocénico e do Pliocénico.

Casta que abrolha precocemente, apresenta produtividade média entre 8.000 a 15.000 kg/ha. e estabilidade na produção interanual, sendo recomendado o rendimento de 6.000 l/ha. para que exiba as características que levaram a considerá-la uma das mais originais na produção de vinhos do Tejo.

Sensível ao escaldão, mostra boa resistência a doenças parasitárias, como míldio e oídio, mas é muito propícia à podridão causada por Botrytis. Os mostos apresentam grau provável médio e acidez natural que pode rondar entre 5,5 e 6,5 gr./lt. Trata-se de uma variedade considerada mais interessante para vinhos jovens, mas com boa aptidão para vinificação em barrica e, neste modelo, potencial de evolução.

Infelizmente são muito poucos os exemplares vinificados em estreme que possam atestar esta afirmação. O enólogo Pedro Gil, da Adega Cooperativa do Cartaxo e um dos maiores conhecedores da casta, refere que "os problemas sanitários levaram ao desinteresse na Trincadeira das Pratas". Na sua opinião, a casta tem potencial, possui "grande valor enológico", o que o motivou a realizar um ensaio a partir de vinhas mais antigas da casta que se encontram dispersas e misturadas com outras variedades, e considera prometedores os ensaios levados a cabo com a fermentação da casta.

Ao que apurámos, apenas António Maçanita tem na sua gama um branco de Trincadeira das Pratas, mas do Alentejo, onde dava pelo nome, erradamente, de Tamarez. Sobre este vinho no contexto da linha Chão dos Eremitas, Sarah Ahmed referiu ter tido "dificuldades em detetar o perfil aromático e sabor intrínseco dos vinhos de Trincadeira das Pratas (em parte, suspeito, obscurecidos pelo ritmo induzido pela redução, embora a sua persistência fosse evidente)".

É o próprio António Maçanita que elenca este vinho como 100% Tamarez, que "tem agora o nome oficial de Trincadeira das Pratas". Segundo o enólogo, "o Tamarez foi uma das castas brancas mais importantes do antigo encepamento alentejano" e é filha "do cruzamento das castas Mourisco branco (Heben) com o Alfrocheiro Preto". Considerações à parte, haverá futuro para a Trincadeira das Pratas? O futuro, a investigação e experimentação e o interesse comercial dos produtores o dirão...

dicas

1. As sinonímias e parentescos podem ser questões complicadas quando falamos em castas que, muitas vezes, estão em desuso. Segundo o IVV, a Trincadeira das Pratas não possui sinónimo reconhecido, pelo que qualquer relação com a Tamarez, essa sim, que apresenta o sinónimo Molinha, não é fiável.

2. Para além de Tamarez, a casta Trincadeira das Pratas era conhecida também como Arinto Gordo e Boal Prior – e, tal como vimos, sem qualquer nexo ou razão.

3. Para conhecer melhor o potencial enológico da casta, são poucos, ou quase inexistentes, os exemplares monovarietais. Do Alentejo, o já referido Chão dos Eremitas Trincadeira das Pratas; em Setúbal, Cepas Cinquentenárias Serra de Grândola, que reúne um vasto conjunto de castas, incluindo vinha velha; do Tejo, ficou célebre o lote de Chardonnay e Trincadeira das Pratas do Fíuza Ikon, topo de gama deste produtor. Também a Adega do Cartaxo vinifica a casta como vinho de mesa, num lote a que dá o nome Encostas do Bairro.

4. Em comum, possuem aspeto límpido, aromas citrinos e leve tropical, boa acidez, textura e persistência, convergindo na tipicidade e originalidade dos vinhos. Não é destes atributos, afinal, que são feitos os vinhos portugueses?

Portugal Vineyards

From Portugal to the World.
De Portugal para o Mundo.

Mais de 9.000 vinhos, bebidas espirituosas
e produtos gourmet, à distância de um clique.

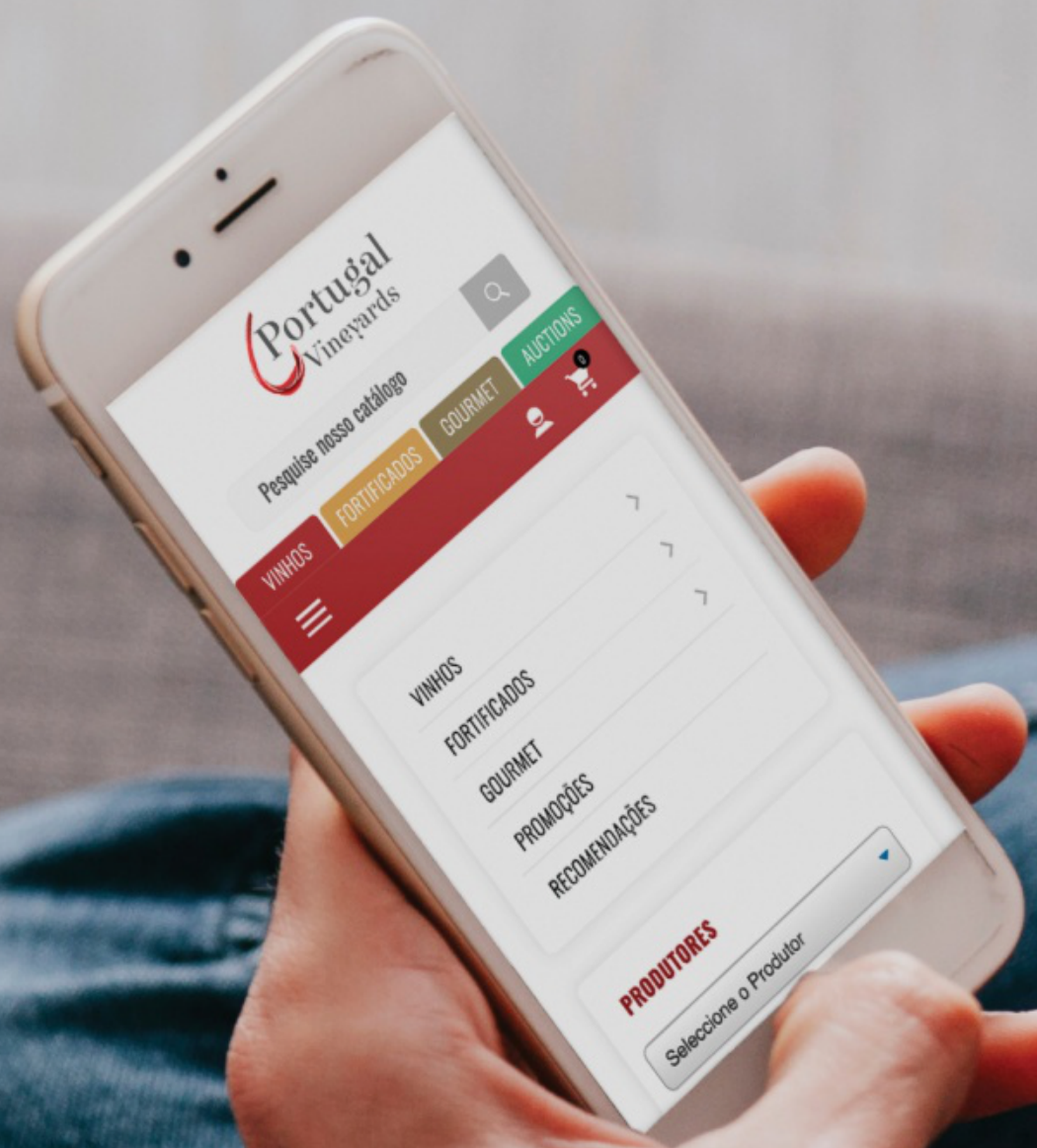
portugalvineyards.com

Oferta
Exclusiva
de 10%

Utilize o código
22RVPROMO

Faça scan do QR Code

Oferta válida para uma compra. Não acumulável com outras campanhas em vigor.



Visite a nossa CONCEPT STORE:
Rua Dr. Eduardo Santos Silva 261 - AT
4200-283 Porto - Portugal

@portugalvineyards

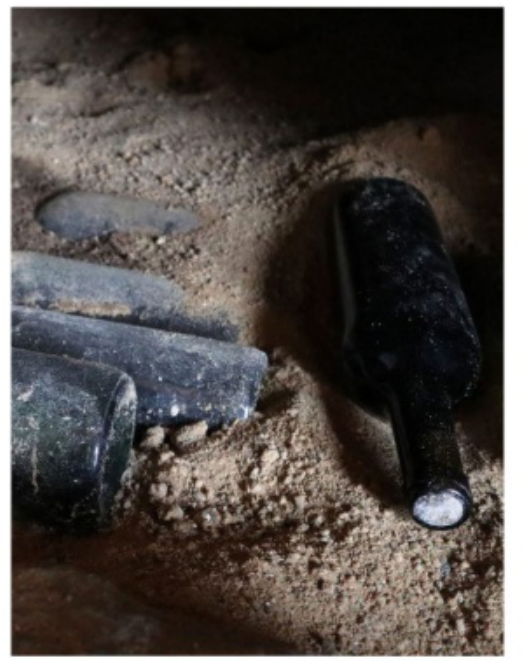
Curvas e contracurvas por entre uma paisagem natural sem par, com muita história, cultura, gastronomia e, claro, bons vinhos...

texto Marc Barros / *fotos* Arquivo e D.R.

ESTRADA NACIONAL 103, A 'ROAD' TRIP DO NORTE

No início do ano, os municípios de Barcelos, Boticas, Braga, Bragança, Chaves, Esposende, Montalegre, Póvoa de Lanhoso, Valpaços, Viana do Castelo, Vieira do Minho e Vinhais, juntamente com o Turismo do Porto e Norte, uniram-se para transformar a EN 103 como uma das melhores 'road trips' nacionais. E que viagem...

Com uma extensão de 274 quilómetros, a EN103 liga o litoral minhoto, a partir da localidade de Neiva (Viana do Castelo), até Bragança. Abrange territórios únicos como o Parque Nacional da Peneda-Gerês (PNPG), o Parque Natural de Montesinho, Reservas da Biosfera Transfronteiriças e a Barragem dos Pisões e conjuga uma riqueza ímpar ao nível da gastronomia, raças autóctones e produtos endógenos, património histórico, religioso e arqueológico. Deixamos algumas sugestões vínicas:



ESPOSENDE

Quinta de Curvos

Joia escondida no extremo ocidental dos Vinhos Verdes, é um produtor de vinhos que ostenta uma das maiores coleções ibéricas de camélias. Não por acaso, a propriedade integra a Rota dos Jardins Históricos e a rede internacional Camillian Gardens of Excellence. A peculiaridade de as vinhas da Quinta de Curvos estarem a uma distância inferior a 6 kms. em linha reta do oceano dita as suas regras e os vinhos tornam-se muito frescos, com alguma salinidade e, ao mesmo tempo, bastante expressão aromática. Visitas com marcação prévia.

—

Quinta de Curvos
Avenida Rodrigues Faria, 533
4740-435 Forjães - Esposende
T. 253 048 032 / M. 964 770 088
E. geral@quintadecurvos.pt

BARCELOS

Quinta de Paços

Diz-se que a Casa e Quinta de Paços devem a sua designação às origens romanas, quando a localidade seria uma estância termal. As primeiras referências às vinhas na Quinta de Paços remontam ao seculo XVI. Atualmente, a empresa familiar que detém a Quinta de Paços há 15 gerações e mais de 500 anos possui cerca de 200 hectares distribuídos por seis quintas diferentes, cinco das quais no concelho de Barcelos e outra em Monção – a Casa do Capitão-Mor. Visitas e provas por marcação.

—

Quinta de Paços
Rua Dr. Teotónio da Fonseca, 171,
Rio Côvo - Stª Eulália, 4750-484
Barcelos
T. 253 897 109 / M. 961 450 809
E. quintapacos@gmail.com

MONTALEGRE

A vinha mais alta de Portugal

1070 metros de altitude. Esta é, garantem os irmãos Francisco e Paulo Gonçalves, a vinha mais alta de Portugal e integra o projeto Mont'Alegre. A exposição sul e a proteção dos ventos frios atlânticos, bem como a preparação dos solos para as cepas das castas Rufete e Bastardo, complementam a aposta. A primeira colheita gerou 250 litros... Mas o arrojo da aposta é de louvar.

—

FG Wines
Rua Vítor Branco, Mercado Municipal / Loja 3 - 5470-245
Montalegre / M. 938 231 101
E. franciscogoncalves@fgwines.pt

BOTICAS

Vinho dos Mortos

No início do século XIX, em plena Guerra Peninsular e durante as invasões napoleónicas, em Boticas, os habitantes locais, temendo o saque do seu precioso vinho, enterraram as garrafas no chão das adegas, de modo a que este não fosse roubado pelos franceses. Depois de desenterrado, verificou-se que os vinhos tinham ganho qualidades organoléticas, e a prática tornou-se regular. Pelo que este deveria ser, não o "vinho dos mortos", mas o "vinho dos ressuscitados"...

—

Repositório Histórico do Vinho dos Mortos
Rua de Santo Aleixo, 29
5460-330 Boticas
M. 964396782
E. info@vinhodosmortos.com

Quinta dos Frades
SINCE 1256

QUINTA DOS FRADES

DONA SYLVIA

TINTO • BRANCO

A Quinta dos Frades é um monumento e um legado preservado de vinhas velhas no Douro. Este património permite produzir vinhos admiravelmente equilibrados devido à sua capacidade de adaptabilidade e resistência ao clima agreste da região. Os vinhos Dona Sylvia são produzidos apenas em anos especiais e em quantidades muito limitadas. Serão sempre o resultado do máximo esforço humano combinado com a máxima generosidade da natureza.

www.quintadosfrades.pt

DISTRIBUÍDO POR DIRECT WINE

SEJA RESPOSNSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

Os números também contam histórias sobre o mundo do vinho.

texto Marc Barros · *infografia* Angela Reis

PREÇO MÍNIMO

A fixação de preços mínimos na venda de bebidas alcoólicas como medida preventiva sobre o aumento da incidência de doenças associadas ao consumo tem vindo a ganhar adeptos – e terreno – junto das autoridades sanitárias oficiais, como a Organização Mundial da Saúde, mas também alguns Estados. Escócia, República da Irlanda ou estados da Austrália e Canadá são alguns que já adotaram a medida.

REPÚBLICA DA IRLANDA

Public Health (Alcohol) Act 2018

10 cts.€
por gr. de álcool

1€
por bebida padrão
na Irlanda contém 10 gr. de álcool.

7,41€
preço mínimo de garrafa de 75 cl. de vinho com 12,5% v.v.

11,85€
garrafa de Vinho do Porto 75 cl. com 20% álcool v.v.

23,70€
destilados com teor alcoólico de 40% v.v.

ESCÓCIA

Introduziu MUP em 2018

4,69£ (5,49€)
75 cl. de vinho com 12,5% v.v.

1,10£ (1,29€)
copo de 175ml. de vinho com 12,5% v.v.

PAÍS DE GALES

Introduziu em 2020

4.69£ (5,49€)
75 cl. de vinho com 12,5% v.v.

7,50£ (8,79€)
75 cl. de Vinho do Porto com 20% v.v.

O Minimum Unit Pricing (MUP), ou preço mínimo unitário, resulta da relação entre o preço por unidade de álcool x a percentagem de álcool (% ABV) x volume (em litros). O aumento do preço, quando aplicável, é feito, em regra, pela via da tributação. São crescentes as pressões para que Inglaterra adote igualmente esta medida. As propostas da Alcohol Health Alliance UK, contudo, deixam de fora a cerveja e o vinho. Pergunta: haverá margem para o aumento de preços por parte do produtor / importador / distribuidor, substituindo-se ao Estado enquanto fixador do preço mínimo?

Porta 6

VIDIGAL WINES

PORTUGAL

WWW.VIDIGALWINES.COM

A marca Porta 6 foi criada, em 2013, e é uma das marcas de maior sucesso desta casa, com rótulo inspirado na icónica carreira do 28.

Fazia todo o sentido associar, no rótulo, a imagem de uma marca de vinho produzido na Região de Lisboa, com elementos que a distinguem de todas as outras cidades do mundo.

Feito com base numa obra da autoria do artista plástico alemão Hauke Vagt, residente em Lisboa há mais de 20 anos, mostra uma imagem do elétrico amarelo a passar uma das esquinas de um dos bairros tradicionais da capital portuguesa.

A ideia resultou, e tem contribuído para o sucesso sustentado deste vinho nomeadamente no mercado externo, e mais recentemente no mercado nacional em conjunto, como é evidente, com as suas características diferenciadas e a sua qualidade.

texto e notas de prova Luís Alves / *foto* D.R.

CERVEJA OITAVA COLINA

Nascida e criada em Lisboa, a Oitava Colina é um nome sério das cervejas artesanais portuguesas. Atualmente sem mãos a medir para responder à demanda deste tipo de cerveja – aumentou recentemente a capacidade fermentativa em mais de 50 % -, não abdica do espírito experimentalista que lhe está na origem e no sangue.

Começou como muitas histórias de cerveja artesanal nascem. A 8ª Colina vendeu a sua primeira cerveja em 2015 mas já antes decorriam experiências em número significativo. "Começou tudo pelo hobby de fazer cerveja em casa, ainda em 2012. Sentimos que havia algo que faltava no mercado. Se em casa fazíamos 100 receitas diferentes, como é que chegávamos ao mercado e a cerveja parecia-nos toda igual?", questionava Pedro Romão, cofundador da 8ª Colina com o seu irmão Sérgio. Percebida a necessidade, estava criada a génese da cervejeira. Depois das experiências, seguiu-se a criação da marca em 2014 e as primeiras vendas no início do ano seguinte. O nome, esse, deve-se a Frei Nicolau de Oliveira. O frade português ficou conhecido por ser autor de uma obra sobre a cidade onde nasceu e morreu, "O Livro das Grandezas de Lisboa". "No século XVI, o Frei Nicolau lançou esta obra que muitos consideram ter sido o primeiro livro de marketing sobre uma cidade. Nela refere que ao entrar em Lisboa, pelo Terreiro do Paço, existe uma oitava Colina por trás da Colina do Castelo (a Colina da Graça). Mas como Lisboa queria manter a proximidade e semelhança com a grande capital de então, Roma, vamos ignorar esta colina e mantemos as conhecidas sete", refere Pedro que assim nomeou a cerveja cuja fábrica está precisamente na Graça. A partir daí criou-se todo um storytelling com um cenário idílico e personagens como a Urraca Vendaval ou a Zé Arnaldo, hoje nomes de cervejas bem conhecidas da 8ª Colina e já incontornáveis para os seus públicos.

Do deserto à IPA que é uma referência

A evolução do mercado foi grande nos últimos anos no que às artesanais diz respeito. Do "deserto completo" que Pedro Romão encontrava no supermercado a um número muito significativo de cervejas no mercado nacional foi um grande salto. "Felizmente as coisas mudaram, os públicos têm muitas opções mas continua a haver um trabalho que deve ter o foco na qualidade. E isso reflete-se no preço de venda que é naturalmente superior a cervejas industriais. Não fazemos cerveja em quantidades enormes nem o fazemos com matérias-primas de menor qualidade. Procuramos os melhores ingredientes e isso reflete-se no preço", refere o cervejeiro.

No portefólio da 8ª Colina encontramos três cervejas principais: a Urraca Vendaval (IPA), a Vila Maria (Blonde Ale), a Zé Arnaldo (cerveja preta) e a Joe da Silva (American Pale Ale). A primeira é uma cerveja de bandeira para a marca e também para todo o movimento cervejeiro artesanal. "Temos muito orgulho nesta receita. Marca a diferença e a nossa IPA já é uma cerveja de culto", refere, com orgulho, Pedro Romão. A Vila Maria é uma cerveja do estilo "Blonde" que faz a entrada no portefólio e a Joe da Silva está alinhada com a Urraca mas é mais acessível no estilo, ao nível do palato e do sabor.

As cervejas de edições especiais são importantes para a 8ª Colina mas nem

"Temos muito orgulho na receita da nossa IPA. Marca a diferença e é já uma cerveja de culto".

sempre é fácil dedicar tempo à sua produção. "O consumo na cidade de Lisboa está a ser muito exigente. Temos de trabalhar, em primeiro lugar, para ter os stocks em dia das nossas cervejas principais e só depois é que podemos dedicar aos projetos especiais", afirma Pedro Romão que não ignora a importância do experimentalismo. Nos últimos quatro anos a 8ª Colina fez uma parceria com a Justino's (vinho Madeira) em que recebeu barricas de quatro castas míticas da ilha: Malvasia, Sercial, Boal e Verdelho. O resultado foi muito positivo e as experiências são para repetir. Atualmente estão a preparar umas cervejas, também envelhecidas em barricas, que estarão prontas no próximo outono. Antes da cerveja foram "casa" de vinho branco, ginja e conhaque. O desafio parece ser no vinho tinto. "Temos um grande leque de possibilidades, de muitos tipos de vinho diferentes. No caso dos tintos, é mais difícil obter uma boa receita que esteja preparada para enfrentar uma barrica que teve anteriormente vinho tinto", afirma.

Com uma produção interna aumentada de 10 mil litros para 16 mil, a 8ª Colina está sobretudo em Lisboa, com pontos de venda por todo o país. Na capital são dois os espaços abertos ao público (Graça e Marquês de Pombal) e a fábrica que também tem um tap room, a funcionar para eventos. As várias referências chegam a todo o território nacional via loja online da cervejeira e via canal Horeca, com pontos de venda de Castelo Branco ao Porto, de Lisboa ao Algarve. No grande retalho, a 8ª Colina está em permanência no Continente, El Corte Inglês e Auchan e pontualmente no Lidl e Aldi.

CERVEJA 8ª COLINA
AVENIDA INFANTE D. HENRIQUE, 334, ARM.3
1800-224 LISBOA
WWW.OITAVACOLINA.PT / GERAL@OITAVACOLINA.PT
@OITAVACOLINA @OITAVAGRACA @OITAVAMARQUES

17,5

Urraca Vendaval
Espuma bege, abundante, densa e com persistência média. Ambarina, nariz frutado, cítrico, com cereal. Amargor seco, final de boca intenso, persistente e verdadeiramente salivante.
58 IBU
6 % de álcool
16,00 € (caixa de 6 garrafas)

—

17

Zé Arnaldo
Espuma castanha e com persistência média. No nariz, aromas robustos deste tipo de estilo de cerveja onde sobressaem o café e o chocolate. Boca doce com corpo entre o leve e o médio, com um amargor ao deixar a boca que perfaz o conjunto.
38 IBU
6 % de álcool
14,00€ (caixa de 6 garrafas)

—

17

Joe da Silva
Espuma branca, profundamente exuberante e demorada, com bolha larga. Nariz pleno de aromas fortes e deliciosos de fruta. Amargor médio, final leve e refrescante. Muto versátil.
37 IBU
5,5 % de álcool
14,00€ (caixa de 6 garrafas)

—

16

Vila Maria
Espuma leve e breve. Dourada com turbidez, Nariz discreto, marcado pelo cereal e muito fresco. Amargor quase imperceptível.
25 IBU
5 % de álcool
10,00€ (caixa de 6 garrafas)

MONTE DE PINHEIROS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

INSPIRADO NA TRADIÇÃO

Um vinho jovial e elegante, ideal para todos os momentos, o seu nome honra uma longa tradição vitivinícola, o seu carácter simboliza o compromisso entre história e modernidade.

Cartuxa

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

VINHOçonMODERAÇÃO.pt
Art de Vivre

cartuxa.pt

Cartuxa

Fundação Eugénio de Almeida

Porque para lá do vinho há muitos outros blends que merecem a nossa atenção.

texto Célia Lourenço / *fotos* D.R.

JAMES MARTIN'S

Whisky Experience

Um jantar de harmonização "Escócia/Portugal" procurou responder ao desafio: é possível acompanhar toda uma refeição acompanhada por whisky?

André Alves

O momento era solene, já que iria ser servido o tão aguardado James Martin's 32 Years. Solenidade também quando Pedro Ramos Rocha, director-geral da Empor, abriu a caixa vermelha lacada de Romeo y Julieta, edição 145º aniversário, Línea de Oro.

O scotch whisky é uma bebida de idade respeitável, cuja história tem mais de 500 anos. Em 1494, acontece a primeira destilação documentada e em 1644 aplicam-se as primeiras taxas oficiais à sua produção, o que demonstra a importância que terá assumido. Em 1880, com a filoxera a arrasar as vinhas francesas, os produtores de whisky escocês aproveitam a oportunidade e os mercados crescem exponencialmente. Os números de 2018 dizem-nos que o scotch whisky é precisamente o líder mundial desta bebida destilada, com 39 garrafas exportadas a cada segundo, para perto de 200 mercados.

A James Martin's tem uma história enraizada entre os amantes de whisky no nosso país, tendo em 2015 sido o whisky premium mais vendido em Portugal. A garrafa de desenho distinto, muito ao estilo art deco, é uma espécie de convite irrecusável e sinónimo de luxo. Mas quem era James Martin?

James Martin era um pugilista escocês, de Edimburgo, conhecido no meio como "Sparry". Em 1878 cria a James Martin & Co, uma empresa de vinho e bebidas espirituosas que desde cedo começa a produzir os seus próprios whiskies. A ambição era grande, talvez pelo seu espírito de desportista e lutador, e poucos anos depois consegue ser respeitado pela qualidade da sua produção. A diferença estava no envelhecimento dos whiskies de malte, uma vez que Martin começou a perceber que deveriam ter um estágio de pelo menos 10 anos para obter um sabor mais suave. A partir daí, seguiram-se medalhas em exposições internacionais, com a sua fama de fornecedor da Casa Real a ajudar à expansão. Quando "Sparry" morre, em 1899, o seu testamento define que a empresa só pode ser vendida ao sócio Edward MacDonald, o mesmo que viria a comprar a Glenmorangie, destilaria fundada em 1843. E assim, em 1912, a James Martin's é comprada pela Glenmorangie Company, para em 2004 entrar no grupo LVMH (precisamente quando o grupo de luxo compra a Glenmorangie Company).

Em 1950, a James Martin's começa a produção de whiskies premium de 20 e 30 anos e um ano depois a marca é introduzida em Portugal. A nostalgia chega em 2013 quando a Glenmorangie anuncia o derradeiro engarrafamento de James Martin's. E é no final de 2020 que os fãs portugueses, fiéis à histórica marca escocesa há tantas décadas, recebem uma recompensa. Uma rara edição limitada e exclusiva para o mercado nacional: um inédito James Martin's 32 Anos. Esse lote é composto por alguns barris que o diretor de Distilling, Whisky Creation & Whisky Stocks da The Glenmorangie Company, Dr. Bill Lumsden, guardou até considerar que estavam no seu momento óptimo. Bill Lumsden é especialista em blends e single malts, tendo sido nomeado Distiller of the Year no International Wine and Spirits Competition por três vezes. Sob a sua batuta, nascem os Glenmorangie e o James Martin's 32 Anos para os quais a Moët Hennessy decidiu criar uma "Whisky Experience". Um jantar exclusivo em associação com a Casa Havaneza / Empor, no Solar dos Presuntos, em Lisboa.

James Martin era um pugilista escocês, de Edimburgo, conhecido no meio como "Sparry". Em 1878 cria a James Martin & Co, uma empresa de vinho e bebidas espirituosas que desde cedo começa a produzir os seus próprios whiskies.

Harmonização Escócia / Portugal

André Alves, Area Manager da Moët Hennessy Portugal (LVMH Group) foi o anfitrião para um jantar que encerrava um enorme desafio. Chamou-lhe "Harmonização Escócia / Portugal", com toda a refeição acompanhada por whisky.

O início da noite teve lugar na extraordinária esplanada do renovado Solar dos Presuntos, com o mural de Vhils a eternizar a imagem dos fundadores do histórico restaurante da capital, Graça e Evaristo Cardoso. O cocktail X Highball, com Glenmorangie The Original 10 Years na composição, fresco e de doçura discreta, acompanhou o San Cristóbal de la Habana "Saudade", um charuto de edição regional para Portugal, que mostrou empatia com a delicadeza cítrica do Highball.

André Alves falou um pouco sobre a Glenmorangie. Se 80% de um whisky é madeira, então a importância das barricas é imensa. A Glenmorangie usa carvalho americano e europeu. O primeiro é relevante não só pela diferença de aromas, mas também pela velocidade de crescimento das árvores. O americano demora 100 anos, enquanto o europeu 120. Assim, a Glenmorangie tem florestas próprias de carvalho americano, no Missouri. E é à Cantábria que vai buscar o europeu. A cevada é sempre escocesa, enquanto a água é de uma fonte própria. Todos os whiskies do jantar vêm da região das Highlands o que, relativamente às restantes regiões escocesas, significa que são mais leves e florais.

Já na mesa, as entradas eram constituídas por Polvo à Galega, Ostras e Lâminas de Atum. No copo, The Lasanta 12 Years, um single malte que a Glenmorangie estagiou em cascos de bourbon e de sherry. Um whisky aberto e limpo, com alguma oleosidade e especiaria. Na harmonização, foi surpreendente a relação com a ostra, prolongando a sensação iodada e saborosa.

Depois, para a Lagosta à Thermidor, Glenmorangie The Nectar d'Or, um single malte sem indicação de idade e cheio de aromas doces que não serão alheios ao seu estágio em cascos de bourbon, terminado em barricas de Sauternes. A generosidade de todo este fundo de especiaria doce, noz moscada, creme de limão e mel, foi o motivo da escolha para a clássica e adocicada Lagosta à Thermidor.

Para o Cabrito Assado no Forno, o Glenmorangie The Quinta Ruban 14 Years foi uma das estrelas da noite. Um whisky sério, de boca muito pura e tal como os anteriores, com o estágio finalizado em cascos de vinho. Foram 10 anos em carvalho americano e quatro em madeira usada no Vinho do Porto. Um single malte de aromas tostados e fumados, atravessados pela energia do mentol, num cenário de especiaria e frutos secos. Com o cabrito, resultou sobretudo pela sua boca esculpida e "sharp".

No final, a Delícia de Chocolate com Caramelo Salé juntou-se às cores quentes do Glenmorangie The Extremely Rare 18 Years, um single malte que estagiou 15 anos em carvalho americano e três em cascos de Oloroso. A harmonização mais óbvia da noite, com a cremosidade do chocolate e o "hint" de sal do caramelo muito bem para a boca suave do whisky, com as suas notas de laranja cristalizada e tropicalidade, café e algum fumo.

A noite estava quente e terminou como começou. No terraço do Solar dos Presuntos. O momento era solene, já que iria ser servido o tão aguardado James Martin's 32 Years. Solenidade também quando Pedro Ramos Rocha, diretor-geral da Empor, abriu a caixa vermelha lacada de Romeo y Julieta, edição 145º aniversário, Línea de Oro, um charuto de fortaleza média/forte, para 75 a 80 minutos de puro prazer.

James Martin's 32 Years é, como já foi referido, um lote de whiskies excecionais, envelhecidos em barris de carvalho americano de bourbon e sherry. Num blend com indicação de idade, o whisky mais novo é precisamente o da idade mencionada, o que significa que neste caso, temos whiskies com 32 anos e com (muito) mais. Foram produzidas apenas 3.000 garrafas que são o epílogo de uma longa história. Encerram a essência da marca, com as suas riqueza e suavidade características, a elevação da arte do blend, a superioridade do conhecimento das madeiras e a magia do tempo. James Martin's 32 Years é um whisky envolvente, com notas de tangerina, caramelo salgado, especiarias suaves, amêndoa e mesmo algum floral. Superior, intenso e de uma elegância irresistível. Na boca, é seda natural. E o fumo do luxuoso Romeo y Julieta, uma extensão do seu próprio corpo. A noite, essa era de veludo.

REYNOLDS

Wine Growers

Since 1850

HERITAGEWINES.PT

Porque todos merecemos momentos de ócio e de pura preguiça.

texto Marc Barros / *fotos* D.R.

OCTANT HOTEL DOURO

Elegância e design à beira-rio

No coração do Douro Verde, em Castelo de Paiva, o Octant Hotel Douro renasce a partir da herança deixada pelo Douro41 Hotel & Spa. Parte integrante de uma marca que privilegia o design, o localismo e a liberdade, esta unidade oferece experiências únicas e autênticas.

Localizado no km 41 da EN 222, o Octant Hotel Douro foi edificado em pedra de xisto e vidro num sistema de escarpa, emulando os patamares durienses. Com 61 quartos e cinco suites, apresenta toda a elegância de uma unidade de luxo.

Junto ao rio Douro, na área conhecida como Douro Verde, em Castelo de Paiva, o renomeado Octant Hotel Douro, que veio substituir o Douro41 Hotel & Spa, impõe-se pelas linhas arquitetónicas arrojadas e pela contemporaneidade confortável do design que ostenta. Não é, por acaso, que esta unidade cinco estrelas foi incluída pelo fundo proprietário DHM – Discovery Hotel Management como parte da categoria Design Collection.

Localizado no km 41 da EN 222 – e, por essa razão, recebeu o nome original Douro 41 – o Octant Hotel Douro foi edificado em pedra de xisto e vidro num sistema de escarpa, emulando os patamares durienses. Com 61 quartos e cinco suites, apresenta toda a elegância de uma unidade de luxo, a que se juntam as restantes valências, como o spa com circuito de hidroterapia, o restaurante panorâmico Raiva e a marina fluvial com 26 ancoradouros, duas piscinas exteriores e duas salas de reuniões.

Com esta mudança, a DHM pretende oferecer uma abordagem diferente de serviço e de experiência, "permitindo mostrar o melhor da hospitalidade portuguesa e dar destaque às várias regiões, culturas e paisagens do país", refere a empresa, que detém oito unidades: para além do mencionado Douro41 Hotel & Spa, juntam-se o Palácio da Lousã Boutique Hotel, Évora Farm Hotel & Spa, Santiago Hotel Cooking & Nature, Praia Verde Boutique Hotel, Vila Monte Farm House, Azor Hotel e Furnas Boutique Hotel, todos eles agora sob o guarda-chuva Octant Hotels.

Comum a todas as unidades da nova marca Octant Hotels estão dois conceitos distintivos: "o localismo e a liberdade". Assim, "cada um dos oito hotéis design Octant pretende proporcionar uma experiência verdadeiramente local", com "gastronomia de cada região e integrar produtos locais nas ementas, mas também um conjunto de experiências de cultura e lazer ligados à vida e cultura dos locais onde os hotéis se inserem".

Gastronomia e atividades

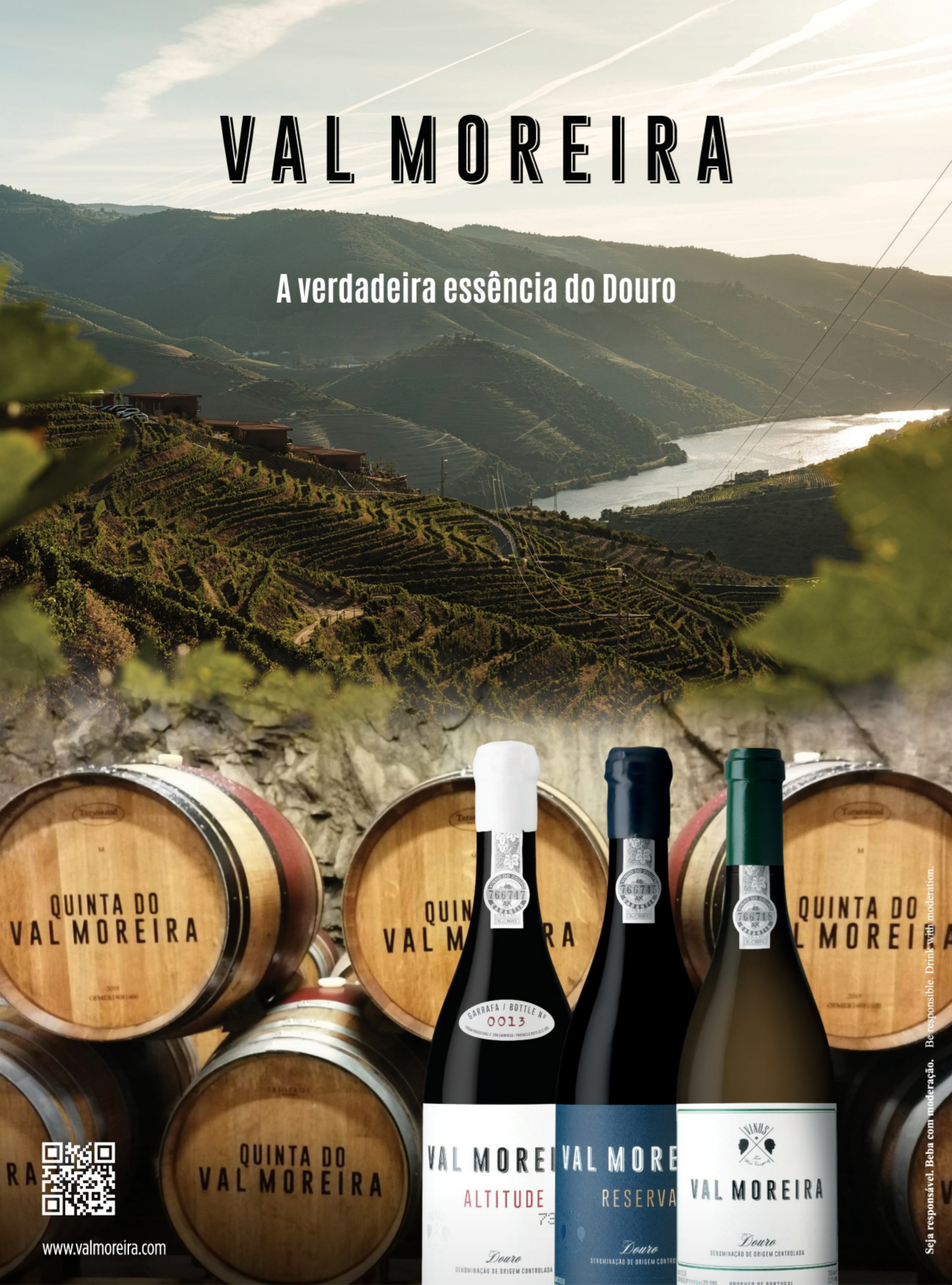
No capítulo da gastronomia, o restaurante Raiva dá cartas, sob a batuta do chefe Dárcio Henriques, chegado ao hotel após dois anos a liderar o restaurante estrela Michelin Celeste, do reputado hotel londrino "The Lanesborough". Natural de uma pequena aldeia nos arredores de Leiria, Dárcio Henriques iniciou o seu percurso profissional em restaurantes locais até 2013, ano em que decidiu rumar a Paris, onde trabalhou com o chefe Joel Robuchon (duas estrelas Michelin). Dois anos depois, rumou a Xangai, para abrir o primeiro restaurante português na cidade. O fascínio pelos sabores, texturas e aromas da gastronomia a asiática foram uma revelação para Dárcio Henriques, que somou ao seu percurso internacional a estada em Londres, onde retoma a colaboração com Joel Robuchon antes de se mudar para o restaurante Celeste. Aqui, o chefe português e a equipa conquistaram a estrela Michelin em 2020.

De regresso a Portugal e ao Douro, Dárcio Henriques aportou à região a sua experiência e vivências internacionais, assinando uma carta de forte pendor regional e assente nos produtos locais e sazonais. O menu de degustação no restaurante "Raiva", abrange toda a extensão do rio Douro e percorre todo o rio, desde que nasce nos Picos de Urbión até à sua foz no Porto.

Para além disso, o Octant Hotel Douro oferece um conjunto de experiências e atividades, entre as quais se incluem provas de vinhos a partir da ampla oferta disponível no hotel ou as visitas à Quinta da Covela, na fronteira que separa a região dos Vinhos Verdes. Num registo mais aventureiro, destacam-se as visitas aos passadiços do Paiva e à Ponte516 em Arouca ou passeios de barco. Motivos de sobra para uma visita, onde poderá render-se aos encantos de um Douro diferente.

OCTANT HOTEL DOURO
EN 222, KM 41, VISTA ALEGRE
4550-631, RAIVA / CASTELO DE PAIVA
T. 255 690 160 / E. RESERVATIONS-DOURO@OCTANTHOTELS.COM

Dárcio Henriques iniciou o seu percurso profissional em restaurantes locais até 2013, ano em que decidiu rumar a Paris, onde trabalhou com o chefe Joel Robuchon (duas estrelas Michelin). Dois anos depois, rumou a Xangai, para abrir o primeiro restaurante português na cidade.


VAL MOREIRA
A verdadeira essência do Douro
QUINTA DO VAL MOREIRA
GARRAFA / BOTTLE Nº 0013
VAL MOREIRA
ALTITUDE
RESERVA
VINHOS
Douro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA
www.valmoreira.com
Seja responsável. Beba com moderação. Be responsible. Drink with moderation.

Antes do copo, antes da garrafa e da adega: a vinha. Onde tudo começa e decorre um trabalho nobre de uma indústria sem telhado.

texto Luís Alves / *fotos* Arquivo e D.R.

Depois de, na edição de junho, termos resumido algumas das principais etapas da conversão de uma vinha para biológico, terminamos este tema com a segunda parte em que abordamos toda a componente burocrática. Ou seja, o que a partir do escritório do produtor de vinho deve ser executado para que as práticas no campo estejam de acordo com as regulamentações e certificações em vigor.

Parte II

PEQUENO GUIA DE CONVERSÃO PARA BIOLÓGICO

A conversão para Modo de Produção Biológico (MPB), com certificação, faz-se de uma forma que é tudo menos rápida. E é natural que assim seja. Até ao momento que uma determinada exploração vitícola possa ostentar o selo de MPB deverão decorrer pelo menos três anos. Nesse período decorrem várias etapas, visitas ao terreno e todo um caderno de encargos.

Começa, naturalmente, no ano zero, momento em que o produtor fecha contrato com um Organismo de Controlo e Certificação (OC), empresa que deverá estar habilitada e devidamente certificada para prestar este tipo de serviço. Nesse momento inicial deverá acontecer uma visita inicial de controlo, a que se segue uma notificação ao Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração (GPP), organismo que está sob a alçada do Ministério da Agricultura. A esta altura, o viticultor conta com o apoio do OC e também com o devido acompanhamento legal do GPP que, no final e a correr tudo de acordo com o previsto, concederá o título oficial deste tipo de agricultura.

O período de conversão inicia no primeiro ano. Mas antes disso, o ano zero, permite ainda ao viticultor fazer uma preparação sólida em agricultura biológica, caso ainda não a tenha, assim como formação em gestão de empresas agrícolas e respetiva preparação do dossier – essencial para que toda a documentação possa ser devidamente conferida. Nos anos seguintes, até ao terceiro ano, decorrem visitas anuais de controlo e no final a certificação deverá estar ativa e legal.

Ao longo deste período ainda longo, o viticultor deverá conhecer bem quais são as suas obrigações para que evite as tão conhecidas "não conformidades". Isto é, ações que não deveriam acontecer e que podem, em última análise, colocarem em risco o objetivo final e maior deste processo: a certificação em MPB.

Neste domínio, existem três palavras-chave que qualquer interveniente deve conhecer: acreditação, inspeção e certificação.

Sobre a acreditação importa dizer que se trata de uma relação entre o OC e os órgãos estatais. Os segundos regulam os primeiros e atribuem-lhes uma acreditação para o trabalho que vão fazer.

A inspeção diz respeito à relação entre o OC e o viticultor, neste caso concreto. Deverá ocorrer, como já referido, pelo menos uma vez por ano e tem como objetivo verificar se está tudo em conformidade com o plano estabelecido.

O último conceito tem a ver com o passo final, isto é, a certificação de uma determinada exploração agrícola em Modo de Produção Biológica, cumprindo todos os requisitos para tal.

Regulamentação europeia

Todos estes processos e certificações estão devidamente regulamentados a um nível europeu e comunitário. Existem dois regulamentos-base que definem o que deve ser feito: Regulamento (CE) nº 834/2007 e Regulamento (CE) nº 889/2008.

A partir daí, a adaptação à prática resulta em determinadas realidades. Por exemplo, antes de uma visita de controlo que decorre no período de conversão, devem estar cumpridos alguns requisitos: o viticultor deve ter um dossier contabilístico devidamente atualizado, os contratos com empresas subcontratadas devem estar disponíveis para consulta e deve haver um inventário de stocks, onde se incluem, por exemplo, os fertilizantes. São apenas três dos muitos exemplos de documentação que deve constar das sempre exigentes visitas de controlo.

POR ESTES DIAS, NA VINHA

Grão de ervilha, fecho dos cachos e pintor. Como sempre, dependendo da região e clima, a vinha está num destes três estados fenológicos. O terceiro apenas nas castas mais temporãs. Sobre o clima, e apesar da conhecida resistência da videira às adversidades, o tempo que se mantém seco é uma ameaça. O último boletim do Instituto Português do Mar e Atmosfera confirma o que todos veem: em maio 97,1% do território português estava em seca severa.

CONCEITOS-CHAVE DO MODO PRODUÇÃO BIOLÓGICO

Regulamento (CE) nº 834/2007 e Regulamento (CE) nº 889/2008

São os regulamentos europeus que estabelecem a base de trabalho para este tipo de agricultura. Definem não todas mas muitas das regras e práticas que devem ser observadas e executadas em campo.

OC

Os Organismos de Controlo e Certificação são organismos privados que têm como função verificar o cumprimento das regras do Modo de Produção Biológico (entre outros). Fazem-no através de visitas de controlo às explorações agrícolas.

Visitas de controlo

Feitas pelos OC com uma determinada regularidade (regra geral, pelo menos uma vez por ano). Servem para assegurar que as medidas necessárias para a conversão para MPB são devidamente cumpridas quer no campo, quer na componente burocrática.

Não-conformidades

É uma expressão que o viticultor – e os agricultores em geral – não querem ouvir falar. Significa que, após uma visita de controlo, foi detetada um incumprimento de algum tipo. Pode ter vários níveis de gravidade e, no pior dos casos, pode colocar em risco o processo.

Certificação

A certificação é o objetivo maior de todo este processo. Significa que, no final, os requisitos foram todos cumpridos, o tempo mínimo para conversão decorreu com normalidade e a exploração (e respetivo produto) estão devidamente certificadas em Modo de Produção Biológico.

WORKSHOP
O que realmente sabes sobre VINHOS VERDES?

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Grandes Vinhos Europeus

COMBINAM NOVAS IDEIAS COM GRANDES TRADIÇÕES!

2 JUNHO
(RESERVADO A CONVIDADOS)

LISBOA 16H00 - 18H00
Cervejaria Ribadouro
(Avenida da Liberdade 155)

3 JUNHO
(RESERVADO A ALUNOS/SÓCIOS)

LISBOA 10H00 - 12H00
AEP – Associação dos Escanções de Portugal
(Avenida Almirante Reis 58)

4 JUNHO

SANTARÉM 10H00 - 12H00
Restaurante Dois Petiscos
(R. Cidade da Covilhã 5 - acesso largo Dr. Francisco Soveral)

CHARNECA DA CAPARICA 16H00 - 18H00
Aroeira Lisbon Hotel Sea & Golf
(Av. Pinhal da Aroeira 1, Herdade da Aroeira)

18 JUNHO

AVEIRO 15H00 - 17H00
Restaurante Salpoente
(Rua Canal de S. Roque 83)

20 JUNHO

PORTO 10H00 - 12H00
Jardins da Casa dos Vinhos Verdes (R. da Restauração 318)

25 JUNHO

SETÚBAL 15H00 - 17H00
Bar e Tapas Beco da Ribeira
(Beco da Ribeira 4)

9 JULHO

PORTO 10H00 - 12H00
Sala de Provas ViniPortugal
(Rua das Flores 2-12)

LISBOA 10H00 - 12H00
Sala de Provas ViniPortugal
(Terreiro do Paço, Ala Poente)

16 JULHO

LISBOA 10H00 - 12H00
Sala de Provas ViniPortugal
(Terreiro do Paço, Ala Poente)

16 JULHO

SINTRA 16H00 - 18H00
Restaurante e Wine Bar Incomum By Luis Santos
(Rua Dr. Alfredo da Costa, 22)

18 JULHO

PORTO 18H30 - 20H30
Jardins da Casa do Vinho Verde
(R. da Restauração 318)

ENTRADA GRATUITA
MAS DE INSCRIÇÃO PRÉVIA OBRIGATÓRIA
(SUJEITA A NÚMERO DE LUGARES LIMITADO).

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÃO
PROVASVINHOSVERDES@GMAIL.COM
(INDICANDO NOME, TELEFONE, EMAIL E AÇÃO EM QUE SE INSCREVE)

Disclaimer: Financiado pela União Europeia. No entanto, os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Investigação (REA). Nem a União Europeia nem a autoridade que concede a subvenção podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.

VINHO VERDE

AVIVE Verona Wines Association

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto Luís Costa / *fotos* Jorge Matos e Arquivo

BAIRRADA

Os clássicos são eternos

Há algo de especial na Bairrada. A proximidade do oceano, os solos calcários, o clima único e a riqueza das castas autóctones conferem-lhe uma 'patine' que reconhecemos nos grandes clássicos imorredoiros.

Alexandrino Amorim

Em Ferreiros, Anadia, onde o palacete cor-de-rosa das caves marca a paisagem da pequena aldeia e guarda quase dois milhões de garrafas de espumante no subsolo, iremos fazer a prova de vinhos e aprofundar um pouco mais a história – e os desígnios – de uma casa fundada a 26 de maio de 1937 por Elpídio Martins Semedo para produzir espumantes, vinhos e aguardentes.

CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS

Referência bairradina

A cumprir 85 anos de existência, o produtor-engarrafador de Ferreiros tem um projeto de investimento até 2028 na ordem dos dois milhões de euros que vai passar pelo enoturismo, com destaque para a dinamização da vinha pedagógica onde dispõe de 59 castas plantadas há já três anos.

A caminho de Ferreiros, Anadia, a nossa visita às Caves do Solar de São Domingos começou por uma visita às vinhas, que é também onde começa todo o processo de produção do vinho. Por isso, parámos primeiro em Pedreira de Vilarinho, junto a Vilarinho do Bairro, terra de uvas brancas onde abundam as castas Maria Gomes e Bical, mas também Arinto e Chardonnay. Até há poucos anos, começar a reportagem desta maneira não seria possível porque as Caves do Solar de São Domingos compravam a terceiros praticamente toda a matéria-prima dos seus espumantes e vinhos tranquilos, fosse na Bairrada fosse no Dão.

Neste vale de uvas brancas somos recebidos pela enóloga da casa, Susana Pinho, e por Alexandrino Amorim, administrador das caves, que nos diz terem adquirido os sete hectares desta Vinha das Andorinhas há cerca de 10 anos – "e comprar vinha na Bairrada, região de pequenos proprietários, exige tempo e paciência; basta ver que estes sete hectares eram propriedade de quase cem pessoas".

Para além de Pedreira de Vilarinho, onde já adquiriram entretanto mais quatro hectares, as Caves do Solar de São Domingos assumem uma propensão cada vez maior para a produção própria de uvas, cujos cuidados estão entregues a César Almeida, máximo responsável pela viticultura, mas também à enóloga Susana Pinho, "que formam uma dupla incrível".

Não muito longe daqui, visitamos depois a histórica Quinta de São Lourenço, em São Lourenço do Bairro, uma das quintas mais antigas da Bairrada onde se faz vinho desde os alvores de 1800 e que foi moradia do Visconde de Seabra, autor do Código Civil português que vigorou até meados dos anos 60. Alugada pelas Caves do Solar de São Domingos desde 2004, estes cinco hectares albergam as castas Baga, Touriga Nacional, Arinto, Bical e Viognier e juntam-se, no portfólio do produtor-engarrafador de Ferreiros, a mais uma propriedade em Mogofores (com cinco hectares) e outra em Óis do Bairro – cerca de 30 hectares que são propriedade de Rui Amaro em que ele, "grande parceiro das Caves do Solar de São Domingos que trabalha em exclusivo connosco", sublinha Alexandrino Amorim, "cuida dos nossos 20 hectares".

Chegados a Ferreiros, onde o palacete cor-de-rosa das caves marca a paisagem da pequena aldeia e guarda quase dois milhões de garrafas de espumante no subsolo, iremos fazer a prova de vinhos e aprofundar um pouco mais a história – e os desígnios – de uma casa fundada a 26 de maio de 1937 por Elpídio Martins Semedo para produzir espumantes, vinhos e aguardentes.

Com o falecimento de Elpídio em 1968, o seu genro Adelino Campos Ferreira, que vivia em Lisboa, rumou a Ferreiros para dirigir a empresa. Mas seria por pouco tempo, pois Adelino Campos Ferreira faleceu precocemente. É neste contexto, no ano de 1970, que surge Lopo de Sousa Freitas, nome fundamental no processo de crescimento e expansão das Caves do Solar São Domingos.

A cumprir 85 anos de existência, o produtor-engarrafador de Ferreiros tem um projeto de investimento até 2028 na ordem dos dois milhões de euros que vai passar pelo enoturismo, com destaque para a dinamização da vinha pedagógica onde dispõe de 59 castas plantadas há já três anos. "E queremos aumentar a área de vinha. Neste momento temos 50 hectares por nossa conta e trabalhamos com mais 25 viticultores que dispõem, no total, de mais 50 hectares", conta-nos o administrador Alexandrino Amorim, segundo o qual "esse foi o grande salto da empresa a partir do ano 2000, quando decidimos meter a mão na massa, ou seja, termos vinhas compradas ou alugadas".

E daqui para a frente, como vai ser? "Queremos produzir tudo com as nossas próprias uvas. Hoje, todos os espumantes já são feitos com uvas nossas. Somos autossuficientes, até porque 65 por cento do negócio da empresa foca-se nos espumantes, que queremos que tenham um estágio cada vez mais prolongado. Essa é a nossa pedra de toque. Não fazemos espumante bruto com estágio inferior a 36 meses. E mesmo o espumante meio-seco tem um estágio mínimo de 18 meses. A qualidade do espumante não começa só na vinha, passa pelo estágio e pela necessidade absoluta de ter muito tempo de estágio. É isso que nos tem diferenciado – e os consumidores têm reconhecido. Não por acaso, o Elpídio tem 5 anos de estágio; o Lopo de Freitas tem 6 anos de estágio; e o Quinta de São Lourenço chega a ter dez anos de estágio. No negócio do vinho as coisas têm de ser vistas à "la longue" e não no curto prazo".

As Caves do Solar São Domingos acabam de registar o seu melhor ano de sempre, que foi o ano de 2021, e de lançar um projeto desafiador à enóloga Susana Pinho, o "Anima Mea" (a minha alma), que todos os anos vai dar origem a vinhos diferentes, com castas da região, brancas ou tintas, e cujo "pontapé de saída" foi assinalado por um complexo e sedutor Cercial de 2018.

Como diz Alexandrino Amorim, "a Bairrada está a fervilhar, começa a entrar na moda. Acho que a região está no bom caminho. E nós [Caves do Solar São Domingos] somos um dos motores da região. O que nos orgulha bastante".

CAVES DO SOLAR DE SÃO DOMINGOS
RUA ELPÍDIO MARTINS SEMEDO, 42 FERREIROS
3780-473 ANADIA
T.231 519 680
E.INFO@CAVESAODOMINGOS.COM

Para além de Pedreira de Vilarinho, onde já adquiriram entretanto mais quatro hectares, as Caves do Solar de São Domingos assumem uma propensão cada vez maior para a produção própria de uvas.

18,5

Lopo de Freitas Bairrada Clássico Baga 2016

Bairrada / Tinto / Caves do Solar São Domingos

Vermelho retinto, auréola rubi. Aromas de bosque a envolver fruta preta e azulada, apontamentos balsâmicos, grande complexidade. Taninos hercúleos de grande nível, belíssima acidez, equilíbrio irrepreensível, enorme persistência. Muitos anos pela frente.

Consumo: 2022-2045

152,50€ (também disponível em versão magnum por 305,00€) / 16°C

—

18

Anima Mea Cercial 2018

Bairrada / Branco / Caves Do Solar São Domingos

Amarelo dourado vivo. Aromas fumados a envolver fruta de polpa branca, floral delicado e manto de ervas frescas. Na boca é sumptuoso, enorme, com volume, untuosidade e cremosidade. Acidez brilhante e final marcado pela profundidade e persistência.

Consumo: 2022-2035

32,00€ / 11°C

18

Lopo de Freitas 2019

Bairrada / Branco / Caves do Solar São Domingos

Amarelo brilhante. Aroma intenso, elegante e perfumado a fruta de caroço, melão apimentado, jardim florido. Apontamento de ervas frescas (manjericão e tomilho) e raspa de laranja. Na boca é sofisticado e envolvente, levemente amanteigado, com acidez equilibrada, volume e clara vocação gastronómica.

Consumo: 2022-2035

34,50€ / 11°C

—

18

São Domingos Grande Reserva 2017

Bairrada / Tinto / Caves do Solar São Domingos

Lote de Baga, Touriga Nacional e Merlot. Tonalidade granada, denso e profundo. Imensa fruta preta e chocolate no nariz, pimenta em grão, aromas de bosque, complexidade aromática. Na boca é monumental, pujante, com volume, tanino robusto mas domado, acidez no ponto de equilíbrio, profundidade e persistência.

Consumo: 2022-2040

85,00€ (também disponível em versão magnum por 170,00€) / 16°C

—

17,5

Lopo de Freitas 2015

Bairrada / Espumante / Caves do Solar São Domingos

Lote de Cercial (70%) e Chardonnay, tonalidade amarelo esverdeado. Aromas a jardim de flores e fruta de caroço (nêspera, pêssego de roer). Cremosidade e bela mousse na boca, acidez de grande nível, muito equilíbrio, final persistente, profundidade.

Consumo: 2022-2035

28,00€ / 8°C

—

17

São Domingos Grande Reserva Baga Bairrada 2015

Bairrada / Espumante / Caves do Solar São Domingos

Espumante com mais de 60 meses de estágio, tonalidade rosa velho. Aromas expressivos a fruta vermelha e silvestre, flores azuis e ervas frescas, ligeiro torrado. Na boca mostra volume, estrutura, cremosidade, tanino firme e bela acidez, tudo em grande equilíbrio.

Consumo: 2022-2030

20,00€ / 8°C

—

16,5

Volúpia 2021

Bairrada / Branco / Caves do Solar São Domingos

Lote de Sauvignon Blanc, Chardonnay e Maria Gomes de tonalidade amarelo esverdeado. Muito perfumado com aromas expressivos a fruta tropical, pétalas brancas e raspa de lima. Na boca mostra intensidade e frescura, é suave e apelativo, com expressão herbácea e untuosidade num ponto de equilíbrio.

Consumo: 2022-2026

9,00€ / 11°C

LUÍS PATO

40 anos de carreira marcados pela inovação

A celebrar 40 anos de carreira, Luís Pato é justamente conhecido como o “Sr. Baga” ou o “Sr. Bairrada”, como preferirmos designá-lo. Numa conversa em que assume ter a herança da Borgonha (“Eu enfiei o barrete da Borgonha, não plantando Pinot Noir, mas tendo a Baga”), o produtor bairradino revisitou alguns aspetos do seu profícuo e longo percurso, designadamente os momentos de risco e de inovação – uma imagem de marca que traz colada à epiderme.

Já faltam adjetivos para definir e caracterizar Luís Pato, a grande referência na produção de vinhos e espumantes da Bairrada, o defensor-mor da Baga como casta de afirmação bairradina, o "Sr. Baga" ou o "Sr. Bairrada", como preferirmos designá-lo.

A comemorar 40 anos de carreira – que, na verdade, são 42 anos se contarmos com o período da pandemia – Luís Pato fez o seu primeiro vinho em 1980. O regresso a esses primórdios fica aqui registado em discurso direto: "Fiz um vinho como era tradicional, com engaço, em lagares. Até usei gesso enológico para acidificar o vinho, que era o que se usava no tempo da guerra, em tempos de escassez, em vez de ácido tartárico. Aliás, fiz um vinho clássico em lagares e outro mais moderno, para a época, com remontagem mecânica dentro de uma cuba de cimento, mas na mesma com engaço. Depois guardámos esse vinho na cuba de cimento durante 4 anos – porque usar inox era muito caro, nem se sabia o que era isso! Os vinhos da Bairrada eram muito tânicos, precisavam de amaciar os taninos, daí a necessidade de estágio de alguns anos."

Volvidos esses quatro anos, em 1984, a região da Bairrada – que tinha sido demarcada apenas cinco anos antes – sai pela primeira vez de Portugal para fazer uma apresentação em Londres. "Levei esse vinho a Londres e foi considerado o melhor por muitos jornalistas da época. Fiquei impressionado e isso criou-me o entusiasmo para seguir em frente", recorda Luís Pato, que enaltece a ajuda que teve, sobretudo a partir desse momento, de um tio seu, "o Eng. Pereira, irmão da minha mãe, que era agrónomo com muito conhecimento de química."

A partir de 1985 inicia-se um segundo ciclo na vida profissional de Luís Pato, quando começa a fazer vinho com desengace, "mas a desengaçar bem, não como as adegas cooperativas faziam nessa altura, com uns desengaçadores centrífugos que ainda era pior do que não desengaçar – partiam o herbáceo e ficava um suco de herbáceo, o que dava aqueles vinhos da Bairrada com forte adstringência, muito amargor. E depois a acidez com a correção do PH... enfim, coisa complicada, coisas do passado".

Sempre em busca da inovação, já nessa altura Luís Pato começou a desengaçar com desengaçador horizontal "para tornar os vinhos mais redondos." Lembra, a esse propósito, um programa de Vítor Espadinha na televisão em que os participantes escolhiam invariavelmente o seu vinho por ser mais fácil de beber, mais acetinado, menos adstringente: "O meu vinho era tão redondo, em comparação com o que existia à época, que me tornou famoso em Portugal. E isto foi antes de haver Alentejo, atenção!".

A influência familiar é absolutamente determinante no percurso de Luís Pato como produtor de vinho. Para além de ter começado nas vinhas do sogro, por relação matrimonial, há a influência do pai e, indiretamente, também do avô, como nos recorda em breves palavras: "O meu pai foi sobretudo um homem da viticultura que, mesmo sem subsídios, plantava vinhas novas. A Bairrada era um território de vinhas velhas, de vinhas não encarreiradas, de vinhas de subsistência que não eram mecanizáveis. E o meu pai, por influência do meu avô, que esteve na I Grande Guerra em França e viu provavelmente as vinhas francesas já alinhadas para serem tratadas – não com trator, claro está, mas com cavalos – resolveu seguir o caminho do meu avô."

Tal como Luís Pato, também o seu pai gostava de inovar, de fazer diferente. Parece que a inovação e a vontade de arriscar estão no ADN da família: "O meu pai experimentou diversas castas ditas novas como o Bela de Anadia, que era horrível; a Água Santa, que era terrível para o oídio; e o Sercialinho, a única de que gostei, e daí sermos os maiores produtores mundiais de Sercialinho... porque Sercialinho só existe na Bairrada, claro, e nós temos mais área do que os outros."

Fazendo jus à sua fama e ao percurso consolidado ao longo de quatro décadas, Luís Pato procura fazer uma experiência nova todos os anos: "Planifico com alguns meses de antecedência o que vou fazer de novo no ano seguinte. Hoje, para mim, é imensamente mais fácil fazer vinho do que quando comecei. Quando comecei não sabia nada. Fui aprendendo por mim próprio. Como não sou enólogo, sou um enólogo sempre em aprendizagem. Aliás, costumo dizer às pessoas que serei enólogo... quando morrer. Porque então já não conseguirei aprender mais."

Perguntámos a Luís Pato se o facto de ter formação em Química foi determinante para o seu percurso: "Foi fundamental. Quando faço uma experiência corro um risco, até porque sou dono. Mas como sou o dono, não posso mesmo fazer errado. Por isso começo por fazer do modo clássico. Depois, passo a passo, vou introduzindo novas ideias, adicionando ao conhecimento tradicional o conhecimento que adquiri pelo facto de ter conhecimentos de Química e de Física. Faço um "mix". Isso é o que me dá gozo. E o que me mantém jovem."

Nesta lógica jornalística de abordar o essencial dos 40 anos de Luís Pato em discurso direto – o modo mais fidedigno e rigoroso de exprimirmos o seu pensamento e linhas de ação –, colocámo-lo perante uma carreira associada ao culto do "terroir", desde logo pela exploração das denominadas vinhas de parcela: "Eu tenho a herança da Borgonha. Se há regiões que foram influenciadas pelos monges de Cister, essa região foi a Bairrada. A ideia de estarmos numa região baseada numa casta [a Baga] aproxima-nos da ideia da Borgonha. Eu enfiei o barrete da Borgonha, não plantando Pinot Noir, mas tendo a Baga. A Bairrada é a região mais borgonhesa de Portugal, não só por ser uma região de uma só casta – uma casta que é "prima" da casta que eles lá têm – mas também pelo solo argilo-calcário. Claro que o clima é diferente, mas acho que temos algumas parecenças. E quando têm mais de 20 anos, os vinhos de Baga começam a ter o "sous-bois" que lembra os velhos Pinot da Borgonha."

Para terminar este breve retrato de uma carreira longa em que sobressaem o risco (embora calculado) e uma afincada vontade de inovar, vale a pena atentar na descodificação enológica do espumante Vinha Pan, feito exclusivamente com Baga e sem qualquer adição de sulfuroso ou de açúcar: "Primeiro faço hiperoxigenação para destruir tudo o que é cor e taninos verdes. Depois engarrafo como espumante normal – o espumante fica branco, tiro-lhe a cor com a hiperoxigenação. Claro que o vinho fica oxidado no início, mas depois fermento como um espumante. Como a fermentação é redutora, o espumante começa a ficar menos oxidado. E ao fim de 5 a 10 anos, deixa mesmo de estar oxidado. Porquê? Porque as borras das leveduras mortas comem o oxigénio em excesso e o vinho fica cada vez menos oxidado – e fica mais gordo, ganha a manteiga vegetal da levedura morta e tem o tostado da origem da uva, o argilocalcário. Resultado: quanto mais tempo tiver o espumante, mais branco fica. E não precisa de levar sulfuroso para evitar a oxidação."

Uma loucura enológica? Luís Pato responde prontamente: "Não, não é uma loucura porque não há qualquer risco".

ADEGA LUÍS PATO
RUA DA QUINTA NOVA
3780-017 AMOREIRA DA GÂNDARA
T. 231 596 432
E. GERAL@LUISPATO.COM

A comemorar 40 anos de carreira – que, na verdade, são 42 anos se contarmos com o período da pandemia – Luís Pato fez o seu primeiro vinho em 1980.

"Tenho a herança da Borgonha. A Bairrada é a região mais borgonhesa de Portugal, não só por ser uma região de uma só casta – uma casta que é "prima" da casta que eles lá têm – mas também pelo solo argilo-calcário".

18,5

Vinha Barrio 2008

Regional Beiras / Tinto / Luís Pato

Rubi suave com rebordo acastanhado. Aromas elegantes a fruta preta e vermelha macerada, bosque, cogumelos, terra molhada e bagas silvestres. Na boca é pura elegância, muito fresco e cítrico, servido por ampla e fina rede de taninos e acidez de nível superior. Um vinho raro de que foram feitas pouco mais de 1800 garrafas. Um hino à Baga.

CONSUMO: 2022-2030

40,00€ / 16°C

—

18

Luís Pato Vinha Pan 2015

Bairrada / Espumante / Luís Pato

Espumante de parcela (Vinha Pan, 100% Baga) sem qualquer adição de sulfuroso ou de açúcar, apresenta uma incrível tonalidade amarela. Os aromas mostram notas de terra molhada, bagas silvestres, fermento, raspa de limão e ervas frescas. De bolha fina e mousse delicada, na boca é pura definição de acidez crocante. Complexo, envolvente, com final amplo e persistente.

Consumo: 2022-2030

25,00€ / 8°C

—

18

Luís Pato Vinha Pan 2017

Bairrada / Tinto / Luís Pato

Rubi translúcido. Aromas puros e frescos a fruta silvestre, notas arbustivas, bergamota e laivos de maresia. Na boca prolonga o perfil aromático, com imensa frescura, elegância, acidez vibrante, textura envolvente, taninos exemplarmente integrados, final persistente.

27,00€ / 16°C

Consumo: 2022-2035

—

18

Parcela Cândido Cercial 2019

Bairrada / Branco / Luís Pato

Varietal batizado com o nome do médico da família Pato e antigo proprietário desta parcela da vinha Formal, tem uma tonalidade amarelo-ouro intensa. Nariz complexo, elegante e apelativo onde se cruzam aromas de ameixa branca, nectarina, pera rocha, feno e pedra molhada. Seco e vibrante, na boca sobressaem as notas cítricas de grande qualidade e a textura envolvente com apontamentos frescos, herbáceos e minerais. Um branco sofisticado.

Consumo: 2022-2030

20,00€ / 11°C

—

17,5

Luís Pato Vinhas Velhas 2017

Regional Beira Atlântico / Branco / Luís Pato

Lote de Bical, Cercial e Sercialinho, apresenta tonalidade amarelo dourado. Os aromas frutados a pêssego de roer e ameixa caranguejeira surgem envolvidos por leve fumado e cera de abelha a despontar. Na boca é vibrante, fresco e oceânico, mineral e salgadinho, com acidez de grande nível e travo herbáceo a dar prolongamento ao fim de boca. Está num ponto delicioso de consumo.

Consumo: 2022-2028

10,00€ / 11°C

—

17

Quinta do Moinho 2012

Bairrada / Espumante / Luís Pato

Espumante de Baga, mostra uma franca tonalidade rosa velho. Notas suaves de torrefação e padaria envolvem aromas intensos a fruta silvestre macerada, bosque e notas arbustivas. Na boca é fresco e pujante, com volume, estrutura, tanino, travo herbáceo, amplitude e profundidade.

Consumo: 2022-2026

17,00€ / 8°C

O recorte do Palace Hotel do Buçaco na paisagem serve de comprovativo sobre o local onde nos encontramos, a antigamente designada Quinta da Murteira, que Francisco Batel Marques resgatou do abandono quando adquiriu a propriedade em 2003 e a rebatizou com o nome da ave migratória que vinha para estas paragens oriunda da Europa central.

QUINTA DOS ABIBES

Vinhos singulares no sopé da Serra do Buçaco

Francisco Batel Marques

A nova designação da velha Quinta da Murteira, de que há referências datadas de finais do séc. XVIII, resultou das memórias de infância de Francisco Batel Marques, natural de Ílhavo, quando se cruzava com bandos de abibes a caminho da escola primária. E também porque já havia uma outra Quinta da Murteira no Registo Nacional das Pessoas Coletivas.

Alguns conhecerão Francisco Batel Marques como docente universitário, das salas da Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra, onde dá aulas. Muitos outros terão ouvido falar dele mais recentemente, quando foi encarregado de liderar, em Portugal, a monitorização da segurança das vacinas contra a Covid-19, um importante projeto transnacional que junta diversos países da Europa. Mas os leitores da Revista de Vinhos estarão seguramente mais interessados em saber que Francisco Batel Marques é, desde há 20 anos, o rosto (e a alma) da bairradina Quinta dos Abibes, berço de vinhos singulares que nascem em 10 hectares de vinha da freguesia de Aguim, concelho de Anadia, no sopé da Serra do Buçaco.

O recorte do Palace Hotel do Buçaco na paisagem serve de comprovativo sobre o local onde nos encontramos, a antigamente designada Quinta da Murteira, que Francisco Batel Marques resgatou do abandono quando adquiriu a propriedade em 2003 e a rebatizou com o nome da ave migratória que vinha para estas paragens oriunda da Europa central.

A nova designação da velha Quinta da Murteira, de que há referências datadas de finais do séc. XVIII, resultou das memórias de infância de Francisco Batel Marques, natural de Ílhavo, quando se cruzava com bandos de abibes a caminho da escola primária. E também porque já havia uma outra Quinta da Murteira no Registo Nacional das Pessoas Coletivas. Mas houve uma razão complementar para chamar Abibes à Murteira, uma razão de ordem comercial, digamos assim: "É que Abibes não tem erres no nome e as designações com erres são muito difíceis de dizer pelos anglo-saxónicos. Aliás, os nossos vinhos topo de gama", explica o proprietário da Quinta dos Abibes, "também se designam "Sublime" por razões idênticas, porque a palavra sublime não tem erres e escreve-se, lê-se e significa o mesmo em português, espanhol, italiano, francês ou inglês".

E que motivo levou um ilustre docente de Farmácia a abraçar este projeto dos Abibes? Qual foi a razão maior para comprar uma quinta abandonada há vários anos e entregar-se à produção e comercialização de vinhos? "Olhe, vou utilizar um lugar comum e dizer-lhe que foi por paixão. E, sobretudo, por gostar muito de agricultura e, em particular, de viticultura. A vida por vezes não tem sentido, o sentido é aquilo que nós lhe damos. Isto também é uma forma de dar sentido à vida. E de puxar economicamente pela região, de contribuir para a afirmação de uma região nobre, uma região com tradição e com história que é a Bairrada".

A Quinta dos Abibes dispõe atualmente de 10 hectares de vinha e alicerça o seu encepamento em duas castas exclusivamente portuguesas que cobrem todo o território nacional: Arinto, nas castas brancas, e Touriga Nacional, nas castas tintas. Na mesma lógica, tintas e brancas, tem mais duas castas estrangeiras: Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. Fruto do alargamento da área inicial da propriedade, a Quinta dos Abibes dispõe também de Bical, Baga (utilizada exclusivamente para espumantes) e algum Syrah.

Nos vinhos, em que produz cerca de 40 mil garrafas por ano, destacam-se os espumantes: um rosé de Baga; um branco "que é um semi-blanc de noirs porque é um "blend" de Arinto e de Baga"; e o topo de gama "Sublime", feito exclusivamente de Arinto.

Nos brancos, a Quinta dos Abibes disponibiliza um Sauvignon Blanc, assumido como vinho de entrada, e um topo de gama Arinto.

Finalmente, nos tintos há o Quinta dos Abibes Reserva (lote de Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon) e o Sublime, monocasta de Touriga Nacional.

Fala-se com Francisco Batel Marques e percebe-se, afinal, que ele é um "vigneron", que a sua ligação à terra é verdadeiramente telúrica e que a sua paixão pelo vinho não é mera retórica ou afirmação de circunstância. E percebe-se que não quer muita gente a interferir naquilo que faz, nos vinhos que desenha de acordo com o seu gosto pessoal, as suas opções enológicas, a sua dedicação à viticultura e, "last but not least", o seu profundo conhecimento nos domínios da Física e da Química: "Para o loteamento consultamos alguns enólogos, mas a responsabilidade é minha. Não temos enólogo residente. O responsável sou eu."

Já depois de ter comprado a então chamada Quinta da Murteira, em 2003, Francisco Batel Marques identificou na propriedade a existência de uma pia calcária com uma inscrição de 1792. "Através dessa inscrição conseguimos alguma rastreabilidade da quinta", conta-nos, "e com o apoio dos serviços culturais da Câmara Municipal de Anadia ficámos a saber que a história desta propriedade estava ligada ao poeta António Feliciano de Castilho."

Com efeito, a Quinta da Murteira é referida no único romance escrito pelo poeta do séc. XIX que era filho de um lente de Coimbra – e ele próprio formado em Direito Canónico pela Universidade de Coimbra – que pertenceu à geração de Almeida Garrett e Alexandre Herculano. "Essa referência no romance de António Feliciano de Castilho deu-nos inspiração para fazermos um vinho, o 1792 Baga-Bical que lançámos em 2019, ano comemorativo dos 40 anos de criação da região demarcada da Bairrada".

Nesta visita aos Abibes, não podíamos deixar de provar também esse vinho de edição limitada. Tal como os outros vinhos que Francisco Batel Marques partilhou connosco nesta visita, também este branco 1792 Baga-Bical comprova que Portugal – e a Bairrada em particular – é berço de vinhos singulares e de projetos com forte impressão digital e carácter próprio.

QUINTA DOS ABIBES
AGUIM, 3780-635 ANADIA
M. 914 554 008
E. GERAL@QUINTADOSABIBES.COM

Que motivo levou um ilustre docente de Farmácia a abraçar este projeto dos Abibes? Qual foi a razão maior para comprar uma quinta abandonada há vários anos e entregar-se à produção e comercialização de vinhos? “Olhe, vou utilizar um lugar comum e dizer-lhe que foi por paixão. E, sobretudo, por gostar muito de agricultura e, em particular, de viticultura”.

18

Quinta dos Abibes Sublime 2015

Bairrada / Tinto / Quinta dos Abibes

Rubi intenso, rebordo violáceo. Aromas de pinhal e bosque a envolver imensa fruta silvestre, amoras, chocolate negro, flores azuladas, ligeira especiaria. Belíssima acidez causa impacto na boca, com adstringência suave de taninos robustos (mas plenamente integrados), sensação de volume e estrutura, final longo, profundo e persistente.

Consumo: 2022-2035

50,00€ / 16°C

—

18

Quinta dos Abibes Sublime 2011 Brut Nature

Bairrada / Espumante / Quinta dos Abibes

Amarelo dourado. Depois de oito anos em garrafa com as leveduras mortas, fez “dégorgement” em 2019. Complexidade de aromas com notas de maçã reineta, toranja, brioche, fermento e amêndoa crua. Na boca, este espumante de Arinto é seco, austero e mineral, com textura cremosa, acidez vibrante, nota herbácea e ligeiro amargor. Final com persistência, profundidade e frescura cítrica.

Consumo: 2022-2028

60,00€ / 8°C

17,5

Quinta Dos Abibes 1792 Baga & Bical 2017

Bairrada / Branco / Quinta dos Abibes

Amarelo intenso e brilhante. Aromas muito apelativos a fruta de polpa branca, melão apimentado, ligeiro fumado, raspa de limão. Na boca é vibrante e harmonioso, fresco e elegante, amparado por bela acidez. Final sedutor com imensa amplitude e persistência.

Consumo: 2022-2030

40,00€ / 11°C

—

17,5

Quinta dos Abibes Sublime Branco 2015

Bairrada / Branco / Quinta dos Abibes

Amarelo dourado brilhante. As notas de fruta fresca (citrinos, maçã verde, algum tropical) surgem entrelaçadas com primeiros apontamentos de frutos secos (amêndoa e avelã), alguns fumados, pólvora e querosene. Na boca, a presença de madeira é suave e discreta, num registo de grande elegância, equilíbrio, profundidade e acidez crocante. Um branco topo de gama.

Consumo: 2022-2030

30,00€ / 11°C

16,5

Quinta dos Abibes Rosé de Baga Bruto 2020

Bairrada / Espumante / Quinta dos Abibes

Intensa tonalidade rosa velho. Aromas dominados pela fruta silvestre e pelas notas cítricas. Espumante de bolha média, boca robusta, leve herbáceo, suave adstringência, final persistente com muita frescura.

Consumo: 2022-2030

13,50€ / 8°C

—

16,5

Quinta dos Abibes Sauvignon Blanc 2021

Bairrada / Branco / Quinta dos Abibes

Amarelo esverdeado. Aromas limpos e equilibrados a fruta tropical, cítrico de laranja e curiosos apontamentos de espargos e manjericão. Na boca é fresco e elegante, com boa acidez e agradável travo herbáceo.

Consumo: 2022-2028

13,50€ / 11°C

Manhã cedo, somos recebidos por Pedro Alegre, agora coproprietário da Quinta do Ortigão, localizada no coração da cidade de Anadia, após a tomada da maioria do capital pelo grupo Terras & Terroir, que são também os donos da maior distribuidora de produtos portugueses em França com um percurso de mais de 30 anos a comercializar produtos "made in Portugal". Incluindo vinhos, naturalmente. E que já têm a Quinta da Pacheca (no Douro) e os Caminhos Cruzados (no Dão).

QUINTA DO ORTIGÃO

O membro bairradino do grupo Terras & Terroir

Pedro Alegre e esposa, Álvaro Lopes e Maria do Céu Gonçalves

Chega-se à Quinta do Ortigão, no coração da cidade de Anadia, na Bairrada, e percebe-se o entusiasmo que anda por aquelas paragens com a aquisição da maioria do capital pelos donos da duriense Quinta da Pacheca – o grupo Terras & Terroir – que, entretanto, já compraram também o projeto Caminhos Cruzados no Dão e se preparam para alargar o seu portfólio de propriedades vitivinícolas ao Alentejo e ao Algarve.

Passeia-se pelas vinhas da Quinta do Ortigão, fala-se com os diferentes protagonistas deste projeto e sente-se a alegria, a motivação e a adrenalina de quem está a começar de novo – ou a recomeçar um caminho de longos anos, mas agora calcorreado por um trajeto diferente.

Manhã cedo, somos recebidos por Pedro Alegre, agora coproprietário da Quinta do Ortigão após a tomada da maioria do capital pelo grupo de Maria do Céu Gonçalves, Álvaro Lopes e Paulo Pereira, que são também os donos da maior distribuidora de produtos portugueses em França com um percurso de mais de 30 anos a comercializar produtos "made in Portugal", incluindo vinhos, naturalmente. Até que passaram para dentro do universo do vinho há dez anos quando compraram a duriense Quinta da Pacheca à família Serpa Pimentel.

Pedro Alegre mostra-se notoriamente feliz com o seu renovado papel de protagonista dos laços familiares associados à história da Quinta do Ortigão: "Tenho esse legado comigo, sobretudo na área dos espumantes, pois foi aqui na cidade de Anadia, mais propriamente na estação vitivinícola, que nasceram em 1890 os primeiros ensaios de espumantes da Bairrada com o Eng. Tavares da Silva. E o meu bisavô Justino Sampaio Alegre foi o primeiro a produzir e a comercializar espumantes em 1893, quando foi buscar para a Vinícola de Anadia o Eng. Tavares da Silva, mas também um ministro aqui da região, José Luciano de Castro, e uma figura sempre importante na terra, que era o padre. Ao fim de três ou quatro anos fundou-se então as Caves Monte Crasto, de cujo património fazia parte esta Quinta do Ortigão."

Voltando aos dias de hoje, Pedro Alegre não duvida que "há uma mudança de mentalidades na Bairrada nos últimos 20 anos." E a estratégia não pode ser outra: "Temos de criar valor acrescentado. É a única forma de crescermos. Os novos "players" no mercado têm uma visão menos empírica do que no passado, muito mais profissional. Tem sido um caminho árduo, mas temos marcado pontos."

Entretanto, Pedro Alegre anuncia que Maria do Céu Gonçalves e Álvaro Lopes vão juntar-se brevemente à nossa conversa, o que acontece depois de uma visita às vinhas da Quinta do Ortigão conduzida por Hugo Fonseca, Diretor de Produção e Viticultura do grupo Terras & Terroir.

É Álvaro Lopes que assume falar connosco em nome dos novos proprietários, embora Maria do Céu Gonçalves esteja longe de ser uma personalidade introvertida e de bastidores, ela que é a "front woman" deste grupo empresarial. Da conversa com Álvaro Lopes, percebe-se que a aposta no enoturismo vai ser determinante para o sucesso futuro (e imediato) da Quinta do Ortigão, um pouco à semelhança do que fizeram no Douro, na Quinta da Pacheca: "Temos uma vertente muito forte no enoturismo. Em tempos, a Quinta do Ortigão já foi um centro de eventos sociais e empresariais aqui da região de Anadia. Achamos que o potencial para a produção de vinho e espumante associado ao potencial na área dos eventos é elevado. A Quinta do Ortigão tem essas duas grandes vertentes muito presentes. E o passado ajuda imenso, o "savoir-faire" da família. Por isso, acho que estamos no caminho certo, que o projeto vai consolidar-se, que este era o projeto certo aqui na Bairrada."

Álvaro Lopes explica que, no processo de ampliação do grupo, queriam encontrar "o projeto certo" na Bairrada. E como já conheciam bem a Quinta do Ortigão, pois eram parceiros na distribuição, estavam cientes do seu potencial: "Juntámos o útil ao agradável. Como a família [de Pedro Alegre] estava disposta a experimentar outros horizontes e outros patamares, o negócio fez-se."

E daqui para a frente? "Já avançámos na reformulação da imagem, temos novas referências, e queremos dar uma nova roupagem à Quinta do Ortigão. Achamos convictamente que o enoturismo vai alavancar a Quinta do Ortigão, desde logo com um restaurante aberto ao público e um importante salão de eventos."

Para além da Bairrada, Álvaro Lopes reconhece que estão a tratar de uma aquisição no Baixo Alentejo e que gostariam de instalar-se também no Algarve. "E queremos aproveitar a nossa experiência de 30 anos na distribuição de produtos portugueses em França."

Para o trabalho de enologia contam com a jovem e expedita Carla Rodrigues, que se mostra particularmente entusiasmada com as potencialidades da Baga, "uma casta com capacidade de longevidade muito grande, que associo a carácter e identidade."

Na viticultura, o experiente Hugo Fonseca mostra-nos as vinhas da Quinta do Ortigão, que se espraiam até uma zona de bosque e de oliveiras. São cerca de dez hectares de Baga, Arinto, Maria Gomes, Bical, Tinta Roriz e Touriga Nacional, mas também Cabernet Sauvignon e Chardonnay. "Dentro de dois anos teremos 12 hectares e queremos crescer fora da Quinta do Ortigão em termos de área de vinha, pois vamos precisar de matéria prima para aumentar a nossa produção", diz-nos Hugo Fonseca.

Nesta visita da Revista de Vinhos à Quinta do Ortigão tivemos oportunidade de provar um vinho muito especial: o tinto Quinta do Ortigão 4/16 da colheita de 2009, do qual só voltaram a fazer-se as edições de 2011 e 2015. A designação do vinho foi inspirada no número mecanográfico do irmão de Pedro Alegre no Colégio Militar, o jovem Manuel Alegre, que tinha o número 4/16, e que morreu muito precocemente com apenas 26 anos de idade. Um vinho de lote (Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Cabernet Sauvignon) que simboliza – e faz perdurar – a memória de entes queridos. O vinho (também) tem este dom.

QUINTA DO ORTIGÃO / TERRAS E TERROIR
RUA PROF. DR. RODRIGUES LAPA
3780-200 ANADIA
T.254 331 229
E.INFO@TERRASETERROIR.COM

Para além da Bairrada, Álvaro Lopes reconhece que estão a tratar de uma aquisição no Baixo Alentejo e que gostariam de instalar-se também no Algarve.

17,5

Ortigão 4/16 Grande Reserva 2017

Bairrada / Branco / Quinta do Ortigão

Varietal de Arinto com tonalidade amarelo limão, estagiou 12 meses em barrica nova e mais 24 meses em garrafa. Aromas de barrica bem integrada envolvem notas de cítrico maduro, fruta de polpa amarela, apontamento de frutos secos, especiaria e ligeiro tostado. Na boca mostra estrutura e untuosidade, volume e complexidade, acidez equilibrada e final persistente.

Consumo: 2022-2030

43,00€ / 11°C

17

Quinta do Ortigão Cuvée 2018

Bairrada / Espumante / Quinta do Ortigão

Lote de Arinto, Bical e Chardonnay, tem aromas apelativos a geleia, fruta cristalizada, cítrico de qualidade e apontamento de brioche. Na entrada de boca dá sensação de alguma doçura, que logo se dissipa, dando lugar a um espumante vivo, crocante, com muita frescura, cremosidade e persistência, herbáceo e cítrico, amparado por bela acidez.

Consumo: 2022-2028

17,50€ / 8°C

16,5

Quinta do Ortigão Baga 2018

Bairrada / Espumante / Quinta do Ortigão

Espumante com estágio de ano e meio antes do "dégorgement", apresenta aromas delicados de índole floral, também alguma fruta de caroço e leve nota de biscoito. Na boca é cremoso, com "mousse" envolvente, acidez equilibrada e versatilidade. Termina com travo vegetal a dar-lhe nervo – um ligeiro amargor bairradino que confere vivacidade ao final de boca.

Consumo: 2022-2028

13,00€ / 8°C

16

Ortigão 2020

Bairrada / Branco / Quinta Do Ortigão

Lote de Arinto e Bical, tem uma tonalidade amarelo esverdeado. Aromas frescos e herbáceos envolvem notas de fruta de pomar. Apontamentos de baunilha, hortelã e raspa de limão. Na boca é fresco e equilibrado, com acidez correta, bom balanço e final envolvente. Um branco para celebrar o Verão.

Consumo: 2022-2026

11,50€ / 16°C

Zorvec™ active

A NOVA SOLUÇÃO ANTI-MÍLDIO QUE MUDA TUDO

Eficácia incomparável no controlo de míldio de folhas e cacho, mesmo em condições difíceis.

NOVO MODO DE AÇÃO

SEM RESISTÊNCIA CRUZADA

PROTEÇÃO DE NOVOS REBENTOS

EFEITO SISTÉMICO

RESISTENTE À CHUVA

2 APLICAÇÕES EM BLOCO

Insira **www.zorvec.corteva.pt** ou peça Zorvec no seu ponto de venda habitual.

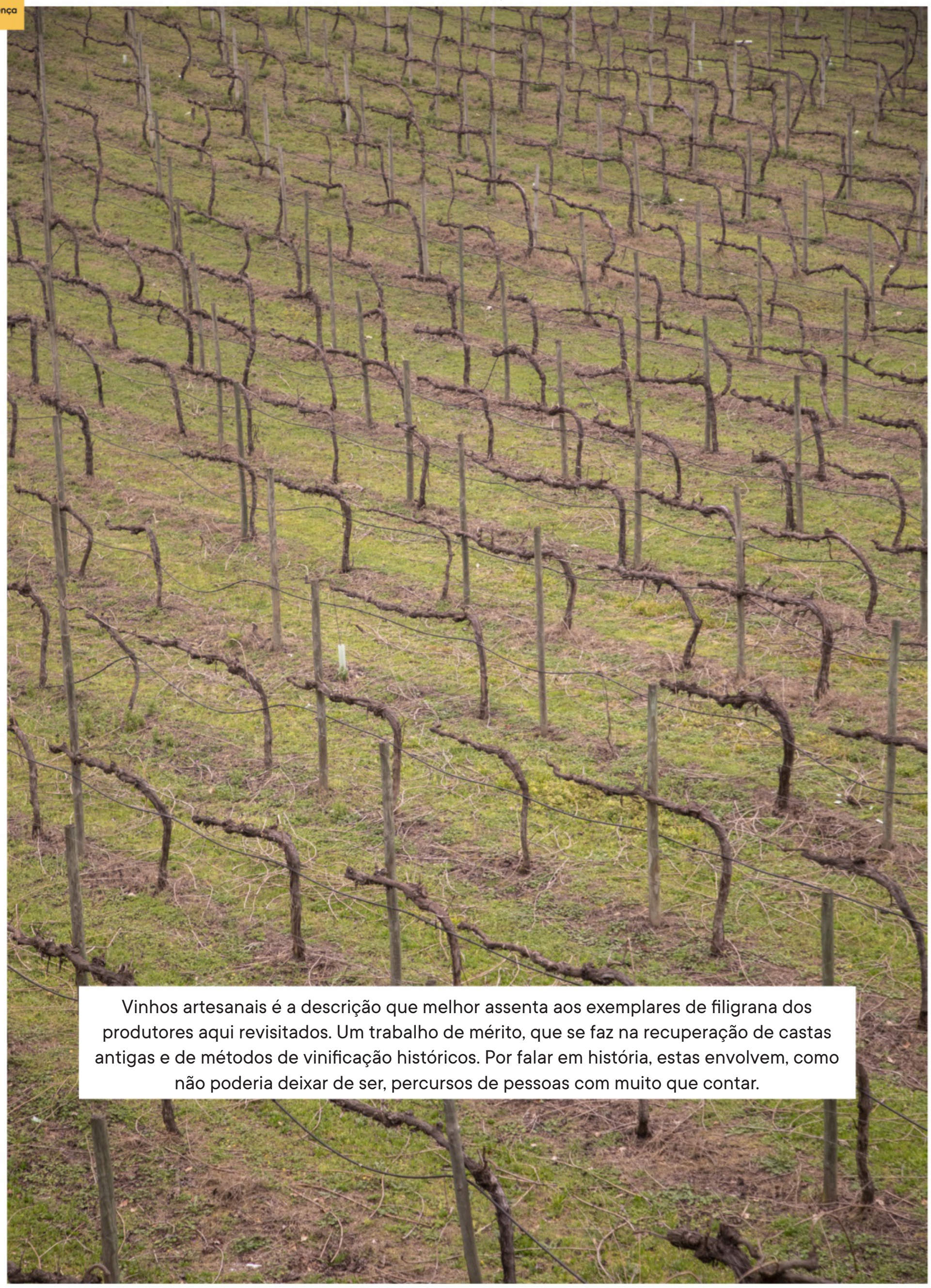
CORTEVA™ agriscience

Visite-nos em: **corteva.pt**

®,TM,SM são marcas comerciais ou de serviço da Corteva Agriscience™ e das suas empresas afiliadas ou dos seus respectivos proprietários. ©2021 Corteva Agriscience™.

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova Marc Barros / *fotos* Ricardo Garrido



Vinhos artesanais é a descrição que melhor assenta aos exemplares de filigrana dos produtores aqui revisitados. Um trabalho de mérito, que se faz na recuperação de castas antigas e de métodos de vinificação históricos. Por falar em história, estas envolvem, como não poderia deixar de ser, percursos de pessoas com muito que contar.

Artesãos de
Vinho Verde

Chapeleiro

Chapéus há muitos? Como este não...

A localização das vinhas no vale do Tâmega, a sul da região dos Vinhos Verdes, confere-lhes um microclima muito próprio. Goza de clima um pouco mais ameno, que potencia uma vindima mais precoce do que na generalidade da região.

Em Avessadas, na sub-região de Amarante, a Casa do Vilarelho serve de base a um projeto de vinhos que é, igualmente, o sonho de Carlos Fernandes, ao qual deu o curioso nome de Chapeleiro. Os primeiros passos foram dados em 2007, de forma "descomprometida", como recorda o produtor, com a plantação da primeira vinha. "A ideia inical nunca foi criar um projeto de vinha e de vinho de raiz, mas restruturar um património familiar que, não estando abandonado, não estava tratado", resume.

As primeiras plantações nos dois hectares da Casa do Vilarelho abrangeram o leque das castas típicas, desde Azal, Trajadura, Fernão Pires e Alvarinho. Mas este produtor juntou, em 90% da área disponível, Arinto e Loureiro, num patamar com pouco mais do que meio hectare. A plantação "não foi feita com intuito de produzir um determinado perfil de vinho. Foi mais uma experiência de vinha do que propriamente de vinho futuro", recorda.

Nas duas primeiras vindimas, as uvas foram vendidas a adegas locais. No terceiro ano, Carlos Fernandes decidiu vinificar uma pequena parte da produção: "Lembro-me que foram 24 cestos de uva, o vinho foi feito de forma totalmente artesanal e de bica aberta". Com os resultados positivos, o ano seguinte corporizou o entusiasmo do produtor, que cria assim a marca Chapeleiro. Esta veio render homenagem ao avô Belmiro, chapeleiro de profissão.

Mesmo em termos comerciais, o fito da marca visa não criar associações "a uma quinta ou casa" ou a um terroir específico. "Com uma marca destas, um dia posso produzir um vinho no Douro, no Alentejo ou em qualquer zona vinícola", conclui.

A área de vinha atual ascende a 8 hectares, parte dela implantada na vizinha Quinta do Cais, que Carlos aluga e mantém. Desta, 40% corresponde a Alvarinho (onde a casta é trabalhada há pelo menos duas décadas), sendo o restante dividido por Arinto, Loureiro, Avesso, um pouco de Trajadura, bem como Vinhão e Touriga Nacional, a partir das quais elabora o rosé.

A especificidade do Tâmega

O enólogo António Sousa é o responsável pela elaboração dos vinhos e, segundo Carlos Fernandes, o "padrinho/pai deste projeto". O perfil traçado para a marca Chapeleiro é "tentar expressar ao máximo as características do terroir", fugindo ao clássico vinho verde com gás e açúcar residual, explica Carlos.

A localização das vinhas no vale do Tâmega, a sul da região dos Vinhos Verdes, confere-lhes um microclima muito próprio, explica o enólogo, profundo conhecedor do terreno. "Estamos a 100 metros do rio Tâmega, próximos de uma albufeira que não transmite problemas fitossanitários por estarmos tão próximos do rio". Por outro lado, goza "de clima um pouco mais ameno", que "potencia uma vindima mais precoce do que na generalidade da região". Estes elementos permitem "trabalhar a uva como queremos".

A todos estes fatores, acrescem as vinhas "com bastante idade" da Quinta do Cais, afirma o enólogo. "Não se trata de uma vinha mais produtiva, mas consegue ser bastante rentável economicamente", já que oferece "uvas de ótima qualidade e mais homogéneas ano após ano", conferindo "um perfil muito mais estável aos vinhos", conclui.

António Sousa destaca o papel da casta Alvarinho que, naquela localização, "tem uma particularidade", afirma. "Parte da vinha está em cordão e uma grande parte em ramadas". Estas últimas, "com mais de 20 anos", geram vinhos da casta "com mais frescura, pois não entramos em sobrematuração", aponta. "Temos uvas adequadas para fazer vinhos com potencial de guarda" e aos quais o enólogo atribui "carácter mais evoluído". A este junta-se o Chapeleiro Loureiro e Arinto, que obedece a um perfil "clássico, aromático, fresco e fácil, um vinho que encaixamos no dia-a-dia, não cansa e é guloso".

No futuro próximo poderá surgir um tinto. Neste capítulo, António Sousa tem-se dedicado a experimentações que apontam novos caminhos. "Um que me tem encantado vem de algumas experiências que já fiz há cerca de seis anos, mas continuam a ser experiências porque ainda não chegaram à garrafa". O enólogo dá conta de exemplares a estagiar em barrica que, nos primeiros anos, não se mostraram atraentes mas, "a partir daí, começaram a tornar-se vinhos muito interessantes. Isso é para continuar".

Na vinha, existe potencial pra obter uvas da casta com maturações de 13, 14 ou mais graus e, por outro lado, tratando-se de uma casta "com perfil redutor quando jovem", "vai muito bem quando enquadrada num ambiente de barrica oxidativo durante três a quatro anos". Esse dado, resume, "muda claramente o perfil da casta e pode ser um dos caminhos a seguir nos Vinhos Verdes", conclui.

O futuro próximo comportará o aumento da área de vinha em cerca de 6 ha., para corresponder ao aumento de procura, e envolverá o enoturismo. Chapéus há muitos, mas este Chapeleiro tem que se lhe diga...

CHAPELEIRO
RUA DO VILARELHO, 254
4630-75 AVESSADAS
M. 912409831
E. CHAPELEIROVINHOVERDE@GMAIL.COM

As primeiras plantações nos dois hectares da Casa do Vilarelho abrangeram o leque das castas típicas, desde Azal, Trajadura, Fernão Pires e Alvarinho. Mas este produtor juntou, em 90% da área disponível, Arinto e Loureiro, num patamar com pouco mais do que meio hectare.

17

Chapeleiro Orange 2020

IVV/ Branco / Chapeleiro

60% Loureiro e 40% Avesso. Tom laranja acobreado. Apresenta aromas da fermentação e estágio em contacto com películas, notas cítricas e de óleo de citrinos, flores brancas, conjunto elegante e contido. Seco, corpo médio, acidez salivante, mineral e tenso até ao final da prova. Consumo: 2022-2025

14,00€ / 11°C

16

Chapeleiro Alvarinho 2020

Regional Minho / Branco / Chapeleiro

Palha. Fresco e citrino na primeira olfação, flores brancas. Abre para tons de fruta madura, fruto de polpa amarela. Seco, corpo médio, boa acidez, fruta aveludada no aroma de boca, termina com bom comprimento e alguma tensão. Consumo: 2022-2025

16,00€ / 11°C

15,5

Chapeleiro Arinto e Loureiro 2021

Regional Minho / Branco / Chapeleiro

Amarelo verdeal com ligeira agulha. Rico e frutado, expressão de fruto tropical, banana, algum fruto de polpa amarela. Bom volume de boca, acidez viva, fruta no aroma de boca, algo sucroso no final da prova. Consumo: 2022-2024

8,00€ / 11°C

Constantino Ramos

O historiador de Vale do Mouro

A microzonagem é, cada vez mais, entendida como um elemento diferenciador quando falamos em terroirs de vinha, fruto de estudos aprofundados e progressivas experimentações ao sabor de vinificações sucessivas. No Vale do Mouro, em Monção, o enólogo Constantino Ramos tem-se dedicado a trabalhar diferentes castas e perfis de vinhos que escapam à mais recente tradição do Alvarinho de Monção e Melgaço. Procura, em certa medida, o retorno às origens do local, na preservação e recuperação de castas tradicionais, sobretudo tintas, como Bastardo, Mencía (assim a designa, fugindo ao aportuguesado Jaen), para além de Caínho, Brancelho (ou Alvarelhão, que oferece "complexidade mineral"), Espadeiro (casta com "boa carga de acidez"), Borraçal e, claro, Vinhão.

Tudo isto em cerca de um hectare de vinha, dividida por sete parcelas, a 270 metros de altitude. Uma oitava parcela, com 6.000 m2, está em desenvolvimento em Riba do Mouro, devendo entrar em produção algures em 2025/2026.

Por outro lado, "as típicas formas de condução em latada implicam que a planta tenha maior dificuldade em fazer chegar nutrientes à uva, pelo que as maturações são mais calmas, pausadas - e difíceis".

Não existe por isso a necessidade de impor técnicas, como vindimar antecipadamente, que "poderia conduzir a algum desequilíbrio". Os vinhos surgem com "teores de acidez muito altos e teor alcoólico moderado". Na adega, Constantino evita a curtimenta ou a fermentação com películas, resultando em tintos mais abertos, leves e frescos.

Daqui nascem os tintos Zafirah, elaborados em barrica e cuba, que Constantino Ramos descreve como vinhos "jovens, aromáticos e frescos", e o mais recente Zafirah Vinha da Rocha, um topo de gama de 300 garrafas, que estagia um ano em barrica.

No entanto, e como dizia Al Pacino no épico Padrinho – "Just when I tought I was out, they pull me back in..." – é impossível, em Monção e Melgaço, escapar à casta Alvarinho. Constantino abalança-se para a produção de um 100% Alvarinho a que deu o nome Afluente que, na última edição, deu origem a 1.800 garrafas. Trata-se de um branco fermentado em barrica, com acidez incrivelmente precisa, em feixe, que dispensa a exuberância aromática da casta e concentra-se na mineralidade, no volume de boca e estrutura que a madeira, usada, aporta ao longo do estágio de nove meses. Para breve, estará no mercado o Juca, "homenagem ao avô da esposa, mestre de música de Riba de Mouro", que consiste em 1.000 de um tinto de 2021 "feito à moda antiga, com mistura de castas e que não foge à presença de cor, com maceração e extração".

Mas o dedo de Constantino Ramos não se ficará por aqui. No Vale do Lima, uma vinha de Loureiro com 27 anos dá origem a 3.000 litros de um vinho que o próprio descreve como sendo "floral delicado, sem a expressão aromática exuberante da casta", fermentado em inox, com maceração pré-fermentativa. Finalmente, as origens do enólogo levá-lo-ão a fazer vinhos... vamos ver de seguida.

O princípio da história

Parece que esta história começou pelo fim. Vamos, pois, retomar o fio à meada. Constantino Ramos nasceu em Vouzela, ou seja, DãoLafões e, após cursar Ciências Farmacêuticas em Coimbra, esteve na capital quatro anos a trabalhar numa empresa na área de investigação clinica. "Só que cheguei a um ponto em que senti que não era aquilo que me preenchia", recorda, lembrando os tempos de infância em casa da avó, onde se fazia "vinho artesanal, à porta de casa". E disse à então namorada, hoje mulher: "Quero demitir-me disto e fazer vinho. Na altura estava à espera que ela me chamasse maluco, mas apoiou-me e achou que se era isso que queria fazer, devíamos avançar".

A mudança para Vila Real e a UTAD levam-nos a um estágio de vindima na Quinta da Gaivosa, onde Constantino conhece o 'Mestre', Anselmo Mendes, que o incita a

No Vale do Mouro, em Monção, o enólogo Constantino Ramos tem-se dedicado a trabalhar diferentes castas e perfis de vinhos que escapam à mais recente tradição do Alvarinho de Monção e Melgaço.

18

Afluente 2020

Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco / Constantino Ramos Winemaker

Amarelo brilhante. Belíssima dimensão aromática, mineral, elegante e complexo. Aromas citrinos, flores frescas, nuances do estágio em madeira. Conjunto fresco mas de grande subtileza. Bom volume e estrutura na prova de boca, seco, acidez crocante, incisiva mas integrada, que preenche a boca. Final longo e salivante. Irá evoluir.

Consumo: 2022-2032

20,00€ / 11°C

acompanhá-lo para Monção e Melgaço. Os anos passados com o Sr. Alvarinho deram a Constantino a aprendizagem e experiência que, em simultâneo, despertaram a vontade de fazer o seu próprio vinho.

Em 2016, o desafio colocado pelo amigo Xavier em vinificar as uvas de uma pequena vinha velha que detinha na zona, deu origem ao primeiro Zafirah. "Agradava-me o estilo de vinho que se fazia ou pelo menos o potencial que estava por trás. São vinhos naturalmente muito frescos, leves e escorreitos de beber". Desde então, Constantino tem sido um historiador das vinhas velhas do Vale do Mouro, Tangil e Riba de Mouro, encontrando pérolas como a Vinha da Rocha, que deu origem ao supracitado Zafirah em 2019.

Entretanto, o enólogo é tocado pela síndrome de "Don Corleone" e avança para o seu Alvarinho. "Estando a trabalhar com alguém como Anselmo Mendes e inserido na zona que é conhecida e faz nome pela casta, era difícil fugir à tentação de fazer um Alvarinho". A sua inspiração, confessa, são os vinhos do Val do Salnés, das Rias Baixas. O enólogo traça a diferença entre as localizações, até porque a proximidade do Val do Salnés ao mar é notória; já o Vale do Mouro é protegido por uma confluência montanhosa que confere um microclima que marca a especificidade mesmo "em relação ao restante dos Vinhos Verdes".

No Afluente, Constantino explora todas essas nuances, incluindo o granito dos solos, a componente fenólica da casta e a micro-xigenação da barrica, "sem nunca querer aromas amadeirados". E, "já que não tenho o mar como o Salnés, procurei cotas mais altas para obter um pouco mais de verticalidade na perceção de acidez. É isso que procuro fazer com os Alvarinhos, vinhos muito assertivos e diretos, vinhos para beber facilmente, que não macem nem pesem".

Regresso às origens

Desde janeiro passado, Constantino Ramos abraçou a decisão de trabalhar a solo, seja nos seus próprios vinhos, seja nas consultorias que presta. O Vale do Lima estava já debaixo de olho do enólogo, até pela experiência que trazia no trabalho da casta com Anselmo Mendes. "É um vale exposto ao oceano, tem sempre temperaturas amenas ao longo do ano e a casta beneficia com disso". A próxima vindima resultará, antecipa, em cerca de3.000 garrafas de um Loureiro fermentado em inox, "mas que espelhe todo esse caracter atlântico", com "um lado austero, não muito aromático". O enólogo procura obter a complexidade que permite à casta "envelhecer muito bem em garrafa" e, "passados 10 anos, mostrar uma complexidade que faz lembrar um Riesling". Pelo meio, é ainda consultor dos vinhos Turra, em Celorico de Basto, e dos vinhos Materramenta, nos Biscoitos, ilha Terceira.

O regresso às origens de Lafões far-se-á em breve. Trata-se de "um enclave", como descreve Constantino Ramos, entre o Dão e os Vinhos Verdes. "Tem muitas semelhanças com Monção e Melgaço, pois é uma zona de minifúndio também, com pequenas parcelas, vinhas em latada e em enforcado". Mais uma vez, o enólogo coloca o chapéu de historiador e procura vinhas velhas, tradicionais, "o que não é fácil, pois houve algum desinvestimento na vinha quando a cooperativa de Lafões caiu". Mas estou convencido e tenho essa vontade há muitos anos. Agora que estou sozinho, vou tentar ao máximo fazer algo lá. Tenho muita vontade disso". Acreditamos - e esperamos para ver.

CONSTANTINO RAMOS WINEMAKER
M. 962 454 713
HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/CRAMOSWINEMAKER/

Artur Meleiro

Valados de Melgaço

Do complemento de reforma à vida por inteiro

Artur Meleiro, consultor de gestão durante mais de 20 anos em Lisboa, nunca perdeu de vista as vinhas que o viram nascer e crescer em Melgaço, na Quinta de Golães. Localizada a meia encosta, a 150 metros de altitude e a 800 metros do rio Minho, Artur recorda os tempos do avô e, mais tarde, do pai e dos tios, em que o negócio era a venda de uvas, sobretudo tintas, que isto de brancos em Monção e Melgaço é coisa recente. Mas, já nessa época, o pai e os tios faziam vinho para consumo próprio e, com o tempo, floresceu o sonho de vinificar com marca própria. "O meu pai era responsável pela viticultura da quinta. Este projeto de criar uma marca nossa vinha dessa altura e tínhamos as marcas Valados de Melgaço e Quinta de Golães já registadas. Em 2013, surgiu a oportunidade", conta Artur Meleiro. As vinhas são dispostas de forma descontínua em parcelas pela meia encosta, todas elas inscritas no registo predial com o nome de Valados diversos- daí surgiu a inspiração para a marca.

O primeiro Alvarinho foi lançado em 2013, em nome individual, sob a marca Valados de Melgaço. À época, Artur vivia em Lisboa e só regressava à terra natal para ajudar o pai na vindima. Mas abalançou-se no que chama "uma brincadeira" ou "um complemento de reforma". No primeiro ano fizeram-se 2.500 garrafas e, "face à aceitação geral, no segundo ano engarrafamos 7.500, das quais 2.000 já como Quinta de Golães". Surgiu logo depois a oportunidade de profissionalizar o projeto e Artur Meleiro tomou como sócio o primo Pedro Koch, médico cirurgião.

Desde então, abandonou a capital, pôs de lado o complemento de reforma e abraçou a vida por inteiro neste projeto. "Estamos a percorrer um caminho de crescimento", resume. "Vinificamos desde 2016 como Valados de Melgaço e temos o objetivo de chegar ao tecto da nossa capacidade, de 60.000 de garrafas, em 2023". Porém, "a pandemia interrompeu esse projeto de crescimento, desde logo na internacionalização"; pelo que "os dois anos de interregno passaram para a frente, para que este ano e próximo possamos cumprir esse objetivo". A enologia está a cargo dos experientes José António Lourenço e Fernando Moura.

Uma visão ao natural

Com cerca de 4 ha., a Quinta de Golães tem três proprietários: o próprio Artur, que adquiriu uma parte que pertencia a sua tia, para além do pai e do tio. A empresa Valados de Melgaço adquire as uvas para os seus vinhos a esta 'tríade', mas a produção já se mostra insuficiente, pelo que existe a necessidade de "adquirir vinhos a produtores aqui nas proximidades". No seu conjunto, estes fornecedores englobam uma área que ronda 3 ha., em terrenos graníticos, de meia encosta e altitudes entre 100 e 200 metros, sendo que algumas parcelas possuem idades que superam 30 anos.

O perfil que Artur Meleiro pretende imprimir aos vinhos Valados de Melgaço é "seco, austero e mineral, de pendor citrino". A vinificação, resume, é "standard, em que a palavra de ordem é não estragar as uvas, com intervenção enológica mínima, respeitando as características climáticas dos anos e das colheitas". Por isso, acrescenta, "selecionamos na vinha e não na adega".

Desde a primeira experiência de engarrafamento, a evolução em garrafa tem-se mostrado muito positiva e, desde 2020, ano que foi lançado o Grande Reserva, da colheita de 2016, "percebemos que o vinho pode fazer boa evolução em cuba, sobre borras finas, sem recurso a madeira". A gama inclui ainda um Reserva, elaborado "a partir de uma primeira prensagem, suave, que não ultrapassa 0,3bar.", e o Colheita, que resulta de "um vinho mais consensual, frutado e fácil de beber".

Para além disso, a referência Valados de Melgaço Natura surge, "enquanto viticultores", como uma homenagem aos vinhos que o pai e o tio de Artur elaboravam há quatro décadas atrás, vinificados em pipas de carvalho português, nogueira e cerejeira, sem adição de sulfitos. Artur admite que corre o risco de ter anos em que a natureza impõe-se. "Mas achamos que o vinho com aquele perfil, mais natural e tradicional, seria possível de replicar e ser colocado no mercado. Fizémo-lo em 2016, numa primeira edição, muito limitada, com cerca de 2.500 garrafas, com estágio prolongado durante 12 meses, que foi um enorme sucesso de mercado". Porém, o risco existe, como comprovado na colheita de 2018: "As condições de vindima deterioram-se e as uvas não chegaram tão boas à adega, pelo que não o lançamos no mercado". A gama fica completa com um espumante, "obrigatório em terra de Alvarinho". Este é comercializado como Extra Brut (até 6 gr. açúcar /lt) apesar de ser um Brut Nature (até 3 gr./lt sem adição de açúcar), o que explica por razões de mercado.

No que respeita à marca Quinta de Golães, esta é formada por vinhos obtidos a partir de uvas de "algumas parcelas, diminutas, de vinha velha, sobretudo de castas tintas, respeitando a tradição original da região", confirma Artur, explicando que "a reconversão para brancos, sobretudo Alvarinho, é um fenómeno relativamente recente".

Em algumas destas vinhas antigas, de bordadura e em ramadas, "não era rentável a conversão para brancos, pelo que mantivemos as castas tintas, de baixa produção, e delas fazemos cerca de 1.500 litros de tinto por ano, de forma tradicional, nas dornas, sem filtragem". A fermentação malolática é feita na cuba a temperatura controlada e interrompida antes do engarrafamento, para ser concluída dentro da garrafa, conferindo-lhe, por meios naturais, a típica 'agulha'.

A mistura de castas é feita na vinha, pois não existem dois pés seguidos da mesma variedade, refere Artur Meleiro. A predominância cabe às variedades Vinhão (conhecida localmente como Tinta de Parada), cerca de 30% de Brancelho (ou Alvarelhão), com um aporte cromático mais aberto e sabor macio, e um conjunto de outras castas como Pedral, Borraçal, Espadeiro ou Caínho - e outras que Artur não sabe quais são, pois foram plantadas pelo avô e não há registo da sua origem. Conhecemos, no entanto, a filigrana de que são feitos estes vinhos de artesão.

VALADOS DE MELGAÇO
LUGAR DA GRANJA
4960-010 ALVAREDO – MELGAÇO
M. 968 095 103
E. GERAL@VALADOSDEMELGACO.PT

À época, Artur vivia em Lisboa e só regressava à terra natal para ajudar o pai na vindima. Mas abalançou-se no que chama "uma brincadeira" ou "um complemento de reforma" com o primeiro vinho. Face à aceitação geral, Abandonou a capital, pôs de lado o complemento de reforma e abraçou a vida por inteiro neste projeto.

17,5

Valados de Melgaço Natura Alvarinho 2019

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Valados de Melgaço

Dourado. Boa concentração aromática, manga, papaia, nuance de fruto seco e mel, citrino maduro. Nota de pedra de isqueiro. Conjunto evoluído e elegante, sem perder frescura e apelo jovial. Untuoso e estruturado na prova de boca, acidez a compor o equilíbrio, com final vivo, longo e saboroso.

Consumo: 2022-2029

16,00€ / 11°C

17

Quinta de Golães Escolha 2020

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Tinto / Artur J. A. Meleiro

Vinhão, Caínho e Brancelho (Alvarelhão), entre outras castas. Retinto. Fruto vermelho silvestre, morango, cereja, tudo fresco e guloso, ligeiro fumado e nota vegetal a espevitar o conjunto. Seco, tanino macio, acidez domada, bom volume. Um belo tinto para a mesa.

Consumo: 2022-2026

6,00€ / 16°C

17

Valados de Melgaço Alvarinho Colheita 2021

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Valados de Melgaço

Amarelo verdeal, pálido. Boa expressão da casta, com aromas de frutos exóticos e de água maduros, citrinos e flores brancas, tudo revestido de nota de sílex. Bom volume, acidez equilibrada e fruta fresca no aroma de boca. Final com leve especiado.

Consumo: 2022-2027

8,00€ / 11°C

JOSÉ MARIA DA FONSECA

LANCERS®
SINCE 1944

refresca a tua curiosidade

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

lancerspt

lancers.pt

Para ver e ouvir
RTP 3
Renascença

texto e notas de prova José João Santos / *fotos* Fabrice Demoulin

Há um vinho na região de Lisboa que continua sob ameaça de extinção. Os velhos já não têm força para lidar com as vinhas e muitas estão ainda mais velhas do que eles.
O Medieval de Ourém representou o equivalente 8.237 garrafas certificadas no total dos últimos quatro anos, mas a história, o prazer que verdadeiramente oferece e o potencial que possui são manifestamente superiores.
A Revista de Vinhos recupera o palhete que os Monges de Cister inventaram e que guardiães como a Quinta do Montalto e Luis Sousa preservam.

MEDIEVAL DE OURÉM

O vinho dos monges e os guardiães de hoje

António Marques da Cruz, os irmãos André e José Gomes Pereira, Luis Perfeito e Luis Sousa (pai e filho)

Não é possível precisarmos com exatidão quando e em que circunstâncias iniciou-se o Medieval de Ourém. O "Manual Prático do Vinho de Ourém", da autoria de António Marques da Cruz e António Vieira Lopes, editado em 2004 pelo município, remete-nos para os monges de Alcobaça, da Ordem de Cister.

O primeiro foral de Ourém, de 1180, já indiciava a importância da vinha: "... Se alguém na defesa do seu campo, vinha ou horta, despojar aquele que lhe causou dano, ainda que este seja espancado ou ferido, que o dono da vinha não seja punido (...) Se alguém entrar, de dia, numa vinha (...) de outrem, com intenção de furto, para comer (...), seja condenado em cinco soldos. Se alguém trouxer alguma coisa de uma vinha (...), no regaço, num saco ou numa cesta (...), seja condenado em um morabitino. Se alguém for apanhado de noite, numa vinha (...), pague 60 soldos e fique sem o que traz vestido (...)".

À medida que nos embrulhamos no desfiar da história torna-se difícil de lá sair. Falamos de um vinho com 800 anos, que tem estado sob sucessivas ameaças de desaparecimento, um dos históricos de Portugal, porém desconhecido da esmagadora maioria dos portugueses.

Os cistercienses, que revolucionaram as práticas agrícolas europeias com ensinamentos e modos de produção que em muitos casos permanecem atuais, aportaram no Medieval de Ourém uma forma muito particular de fazer vinho, misturando uvas brancas e tintas, combinando-o com outras culturas.

As vinhas mais velhas mantêm o charme de outros tempos – não aramadas, em vaso, sem nenhum tipo de condução, de pés que, nas seculares vinhas de pé franco ainda em produção, mais se confundem com troncos de árvores. Nos quintais vão partilhando espaço com oliveiras, pereiras, pessegueiros e macieiras, intercaladas ou nas bordaduras. Há casas de habitação e singelas hortas para autoconsumo; há pinhal, sempre o pinhal a servir de muralha natural na abertura do foco de visão. A antítese da viticultura contemporânea...

A praga da filoxera, em finais do século XIX, dizimou uma larga maioria das vinhas de Ourém. Algumas resistiram, muitas mais tiveram que ser substituídas. Já no século XX, a madrasta II Guerra Mundial tornou-se numa espécie de bênção para a viticultura local. "O vale de Espite cobriu-se até à Cumeada", os viticultores de Ourém produziram vinho que entregavam aos armazenistas de Leiria para daí abastecer o massacrado, pela guerra, mercado francês. A coisa foi indo mas, nas décadas finais do século XX, o envelhecimento populacional e a saída das novas gerações representou o início da ameaça da extinção, na medida em que parte das vinhas foi abandonada, nalguns casos arrancada e substituída por outros cultivos.

A entrada de Portugal na então Comunidade Económica Europeia (CEE) traria novas dores de cabeça. O Medieval de Ourém ficara um vinho ilegal à luz das obrigações exigidas pela Comissão Europeia e que Portugal, tal como qualquer outro Estado-Membro, era obrigado a transpor. Embrulhou-se numa conjuntura política de reorganização de entidades legislativas e certificadoras de vinho – da Junta Nacional do Vinho que deu lugar ao Instituto da Vinha e do Vinho, das Comissões Vitivinícolas Regionais (CVR). A gigante Estremadura (atual região de Lisboa) teve alguma dificuldade em definir balizas e limites geográficos, tendo motivado a criação da CVR da Alta Estremadura, que englobava Alcobaça e Encostas d´Aire. O Medieval de Ourém, da Denominação de Origem Encostas d´Aire, acabaria por incorporar-se na CVR da então Estremadura, mas durante alguns anos não houve nem entidade certificadora nem regime de exceção que permitissem que um vinho maioritariamente de uva branca fosse legalmente considerado tinto.

Soaram sirenes de alarme, a revolta instalou-se. Muitas reuniões em Lisboa, algumas viagens a Bruxelas, uns tantos murros na mesa e eis que finalmente é publicada a portaria 167/2005, que regulamenta um regime de exceção que enquadra a produção de Medieval de Ourém dentro da DOC Encostas d´Aire. Apenas em 2005...

Hoje, de acordo com dados da CVR Lisboa, o vinho que também é conhecido por palhete de Ourém representou o equivalente 8.237 garrafas certificadas... no total dos últimos quatro anos!

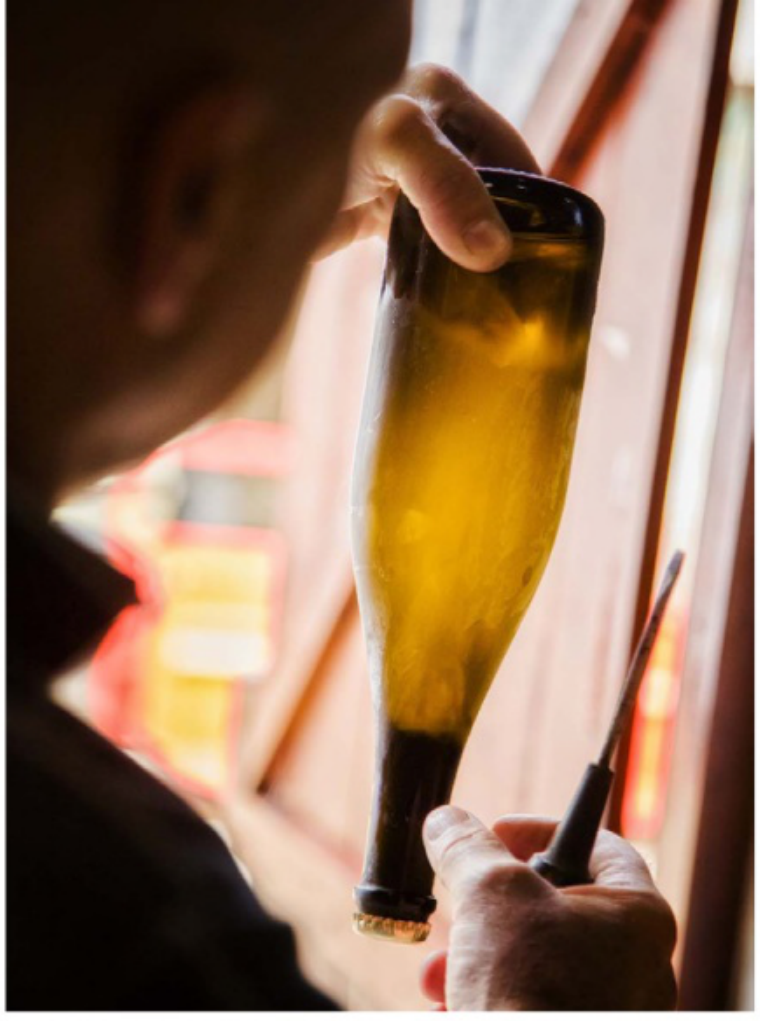
Uma receita de respeito

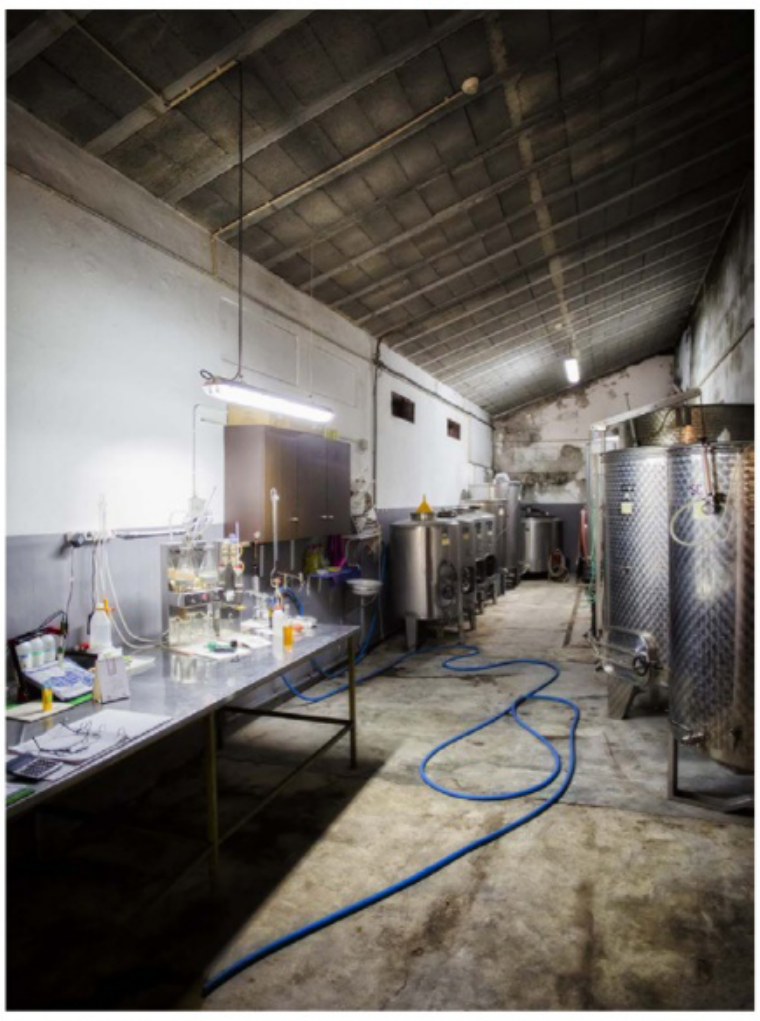
Uva branca e uva tinta, Fernão Pires e Trincadeira, 80% da primeira, 20% da segunda. Esta é a fórmula do Medieval de Ourém, mas há bem mais para explicar, como o antes de todo um processo que termina com um final conjunto de fermentação.

A metodologia começa com a uva branca. O Fernão Pires, que quase sempre atinge uma graduação generosa, é vindimado manualmente, logo a seguir desengaçado. A passagem pelos cestos de vime serve como filtragem, separando película, grainha e engaço. O vinho vai para barricas, que podem ter diferentes dimensões e que apenas são enchidas até 80% da capacidade. Com o arranque espontâneo da fermentação é altura de vindimar a Trincadeira, habitualmente volvido um par de dias.

Os cistercienses aportaram no Medieval de Ourém uma forma muito particular de fazer vinho, misturando uvas brancas e tintas, combinando-o com outras culturas.

CARLOS
SOUSA





CARLOS
SOUSA
DESDE 1927
Vinho Tinto · Red Wine

CARLOS
SOUSA

Uva branca e uva tinta, Fernão Pires e Trincadeira, 80% da primeira, 20% da segunda. Esta é a fórmula do Medieval de Ourém, um processo que termina com um final conjunto de fermentação.

A tinta é desengaçada na ciranda, a mesa de ripanço que tão bem conhecemos dos também tradicionais vinhos de talha. A fermentação arranca nas dornas, habitualmente de madeira, mais recentemente de plástico. Volvidos quatro a dez dias, junta-se a Trincadeira ao Fernão Pires, complementando-se assim os 20% restantes das barricas, para um final conjunto de fermentação, etapa que habitualmente varia entre os 10 e os 15 dias.

No início de janeiro, o vinho é retirado da barrica para, nos dias de hoje, estabilizar em inox. Inicia-se entretanto o processo de certificação na CVR e, a partir de fevereiro, cada novo Medieval de Ourém estará pronto a ser comercializado.

Este palhete, combinação de brancas com tintas, alcança frequentemente teores alcoólicos acima dos 14%. O Fernão Pires é o principal responsável, uma vez que o teor provável na vindima situa-se entre os 14,5% a 15%. A Trincadeira contribui com graduações mais baixas, servindo para equilibrar o lote, para dar cor na dose certa (castas mais tintureiras, como a Grand Noir, chegaram a desempenhar esse papel).

As adegas são minimalistas, desprovidas de grandes tecnologias, frequentemente no rés do chão ou na cave das habitações. É comum encontrarmos singelos lagares em pedra, ainda usados para pisa a pé da uva branca aos finais de dia da vindima. Haja família ou amigos para se juntarem à lagarada.

Montalto, a locomotiva que mexe e faz mexer

Fundada em 1880, a Quinta do Montalto é uma espécie de gigante na realidade de Ourém. A família está ligada à produção florestal e ao imobiliário. No Brasil, na zona de São Paulo, possui 5.000 hectares de onde extrai resina e em Portugal, em Castelo Branco, também explora floresta. Em Lisboa centra-se o negócio do imobiliário.

André Gomes Pereira, membro da quinta geração, tem sido o protagonista deste século. Estudou Engenharia Florestal no Instituto Superior de Agronomia de Lisboa e a par das resinas começou a interessar-se cada vez mais pelo vinho. A produção animal e as hortícolas perderam entretanto peso, o vinho conquistou espaço e importância extra. André ganhou a ajuda do irmão José, que trocou as telecomunicações pelo campo.

Por entre uma área total de 50 hectares de propriedade, metade está plantada com vinha, estando 5ha aptos a produzir Medieval de Ourém.

Foram dos pioneiros no biológico, certificados há 25 anos. Os produtos bio, para lá do vinho, são sobretudo dirigidos aos mercados de Lisboa e do Porto, mas a geografia central e os custos de transporte associados originaram perda de competitividade.

No caso do vinho, os tratamentos são sobretudo preventivos e recorrem a urtiga e cavalinha, cobre e enxofre. Os solos são pobres, de matriz argilo-calcária, com coberto vegetal espontâneo, sem mobilização. O controlo de infestantes obriga a cuidados suplementares e, durante o inverno, o pasto de ovelhas ajuda nos trabalhos.

As vinhas mais velhas em produção datam de meados da década de 90 do século passado, no caso da vinha pensada de raiz para o Medieval optou-se por uma densidade elevada, de 8.000 pés, mais do dobro do habitual. A ideia passa por ter menos cachos, mais concentrados.

Para diminuir os riscos de polinizações cruzadas e doenças na vinha, preferiram colocar as árvores de fruto somente nas bordaduras. As áreas de Fernão Pires e de Trincadeira também estão separadas para facilitar as operações, todas manuais, uvas brancas nas zonas mais ensolaradas, para amadurecerem melhor e obterem maior potencial alcoólico, as tintas em zonas mais frescas, para preservar sobretudo a pureza da fruta... Sim, oposto do raciocínio habitual. Num bom ano alcançam quatro toneladas por hectare.

O primeiro Medieval de Montalto data de 2005, o tal ano da publicação da portaria que o permitiu regressar à legalidade. Começaram por 500 litros, hoje alcançam médias de 2.000 garrafas de Medieval por entre uma produção total de 55.000 exemplares, que inclui espumantes, brancos, rosés, tintos e um abafado. Haverá em breve novidades, como sejam um pét-nat, brancos de curtimenta, um monocasta de Síria, propostas muito focadas na exportação, que já representa 80%, com EUA e Canadá a serem destinos preferenciais.

A adega mais arcaica é a do Medieval de Ourém. Um lagar em pedra, uma mão de barricas, nada mais. Outra adega, maior e em fase de ampliação, vai crescendo ao ritmo do próprio crescimento do projeto – cubas de inox, talhas de barro, barricas, linha de engarrafamento e rotulagem. Duas adegas distintas para funções igualmente distintas.

"A combinação da qualidade dos solos, do clima, do perpetuar de tradições e práticas enológicas leva a que os processos estejam plenamente adaptados ao local", observa André Gomes Pereira. "Mas falta ainda alguma consistência a alguns produtores, tornar esta atividade profissional e a tempo inteiro, torná-la um rendimento e não um complemento familiar", acrescenta.

As adegas são minimalistas, desprovidas de grandes tecnologias, frequentemente no rés do chão ou na cave das habitações. É comum encontrarmos singelos lagares em pedra, ainda usados para pisa a pé da uva branca aos finais de dia da vindima. Haja família ou amigos para se juntarem à lagarada.

Luis Sousa, maquinista com Mercedes na garagem

Luís Sousa conta os dias que lhe faltam para, precisamente, fazer do vinho atividade de tempo inteiro. Amigo de André, tem aceite os sucessivos reptos que lhe vão chegando da Quinta do Montalto e em parceria tem evoluído. A mais recente exportação para o Reino Unido deve-se à intervenção e contacto do amigo.

Mas, se André tem sido uma bússola para o negócio, António Marques da Cruz foi o mentor. Antes de ser maquinista de longo curso da CP (profissão que exerce vai para 30 anos, boa parte dedicada ao Alfa-Pendular e às viagens Faro-Lisboa-Porto-Braga), Luis Sousa era vendedor de máquinas industriais. Numa feira local de maquinaria conheceu António Marques da Cruz (o pai do atual produtor da Quinta da Serradinha e a quem o Medieval de Ourém muito deve em termos de lóbi junto do poder político), que logo o incentivou a preservar o património de vinhas de família e a ir mais longe. Foi o que fez.

A Revista de Vinhos descobre o que de todo não esperaria, logo a seguir a um almoço notável na Quinta do Montalto confecionado pelo próprio Luis Sousa – cabrito assado em forno de lenha, receita familiar.

A primeira paragem acontece junto a monumentos vivos. Não são videiras, já são árvores, tamanhos são os pés e a lenha de cada videira, selvagens são as folhas de um verde que cintila.

A próxima paragem é no quintal da senhora Maria, que nos recebe no auge dos seus 91 anos. Enviuvada, já com historial de 11 bisnetos, é ainda ela quem cuida diariamente da casa e da horta, geometricamente alinhada. Aquando da nossa visita estava desolada porque a batata tinha queimado e o esforço que tivera de nada valera. Mas prometeu não desistir, lutar com as forças que lhe restam por cada palmo de terra.

A velhice deixou, todavia, de lhe permitir forças para tratar das vinhas de aspeto bravio que surgem logo ali, por entre árvores de fruto e o pinhal do entorno. Algumas dessas vinhas terão sido plantadas pelo avô, pelo que lhe matava a alma e o coração pensar que morreriam entregues à própria sorte. É aí que entra Luís Sousa.

Os vinhos Carlos Sousa, nome/tributo ao pai Carlos Pereira de Sousa, são obtidos a partir de um total de 15 hectares de vinhas, uva própria e parcelas arrendadas, como as do quintal da senhora Maria. Os velhos ficam cada vez mais velhos, a força da alma e a vontade do coração deixam de ter equivalência nos braços, as vinhas ou são entregues a quem as cuide ou ficam entregues à própria sorte.

"Temos sido uns resistentes", diz-nos Luis acerca do trabalho que ele e os irmãos vão fazendo.

Ao mesmo tempo que ajudam a preservar este património, plantam-se novas vinhas, escassos hectares nos pontos mais altos e desabrigados, que permitam assim receber maior influência atlântica.

"Ando com entusiasmo a plantar vinhas, a replicar vinhas centenárias para mantermos os mesmos clones, para preservar a nossa identidade", explica.

A derradeira paragem é na casa onde nasceu, uma das casas da família. Conta-nos que nasceu no quarto onde precisamente se encontra a atual adega – lagares singelos, algumas cubas de inox, algumas barricas, mais do que uma adega, uma garagem.

"Os aromas das fermentações sempre fizeram parte da minha memória", lembra.

Para lá do Medieval de Ourém, o que Luis Sousa ainda não percebeu é que tem um Mercedes na garagem. O Carlos Sousa Reserva tinto 2020, um puro sangue monumental, blend de Touriga Nacional e Trincadeira, em partes iguais (damos nota dele na próxima edição).

Luis, o filho, que estudou Agronomia em Santarém e deverá ser o continuador, terá certamente em mãos um património devidamente valorizado, resta saber se também merecidamente reconhecido.

QUINTA DO MONTALTO
2435-439, MONTALTO - OLIVAL
PORTUGAL
T. +351 218 402 268
INFO@QUINTADOMONTALTO.COM / QUINTADOMONTALTO.COM

CPS - EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA FAMILAR
ESTRADA DO FAVACAL, 18
2490-340 OURÉM
T. 917 532 236 / 917 225 190
CPSBIO18@GMAIL.COM / CPSBIO.PT

Prova Vertical 2010-2021

O Medieval sabe evoluir!

O Medieval de Ourém tem sido constantemente interpretado à luz do chavão de vinho do ano, não tendo os próprios produtores uma biblioteca histórica do que produzem, que nos permita ir muito além temporalmente.
Mas, devido às características intrínsecas do vinho, às castas usadas e ao método ancestral de vinificação, a Revista de Vinhos desafiou a Quinta do Montalto e Luis Sousa a mostrarem vinhos mais antigos, para lá das recentes edições de 2021. As provas foram surpreendentes, com resultados manifestamente superiores ao que seria expectável.
Alguns vinhos apresentam uma evolução muito boa, o que poderá suscitar um debate pertinente no futuro: haverá condições para serem criadas duas categorias de Medieval de Ourém, uma que se resuma ao perfil de vinho do ano e uma outra superior, que permita lançamentos mais tardios e apreciação de um vinho de complexidade necessariamente diferente?
Talvez seja pedir demais a um vinho que continua a lutar pela sobrevivência e que tem somente ativos um punhado de operadores (CPS – Exploração Agrícola Familiar, Divinis – Adega de Ourém, Quinta do Montalto, Santos & Seixo e Wine Attitude), mas fica o exercício para memória futura.

Haverá condições para serem criadas duas categorias Medieval de Ourém?

16,5

Carlos Sousa Medieval de Ourém 2010

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / CPS – Exploração Agrícola Familiar

Âmbar, reflexos rubi. Lembra pinhal e vegetal seco, tem toques de farmácia e de tintura de iodo. A acidez permanece afirmativa, o volume está no ponto, o final é musculado e ainda tenso. Quem diria...

Consumo: 2022-2023

—

17,5

Carlos Sousa Medieval de Ourém 2011

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / CPS – Exploração Agrícola Familiar

Granada, reflexos âmbar. Simultaneamente mentolado e balsâmico, com toques de especiaria doce, resina e pinheiro. Delicado no tanino, firme na acidez, sempre elegante na estrutura. O final tem charme, mantém textura e revela um exótico toque de chocolate branco. Quanta finura!

Consumo: 2022-2024

—

17

Carlos Sousa Medieval de Ourém 2012

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / CPS – Exploração Agrícola Familiar

Âmbar, reflexos rubi. Nariz de tintura de iodo, tabaco, couro e fumo. Tenso e vibrante, mostra grande acidez e persistência final, que perdura por um par de minutos. É surpreendente!

Consumo: 2022-2024

17,5

Quinta do Montalto Medieval de Ourém 2013

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / Quinta do Montalto

Âmbar, reflexos alaranjados. Notas de pinhal, licor de cereja, menta e fumo. O tanino tem postura altiva, há frescura generalizada, volume esculpido e final surpreendentemente profundo, de perceção salina. Que evolução notável!

Consumo: 2022-2025

—

16

Quinta do Montalto Medieval de Ourém 2014

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / Quinta do Montalto

Âmbar, reflexos esverdeados. Nariz de pólvora, licor de cereja e vegetal seco. Fluido, tem bondade no tanino, final escorreito e leveza sempre em fundo. Está a mostrar-se por uma última vez.

Consumo: 2022-2022

—

17

Quinta do Montalto Medieval de Ourém 2016

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / Quinta do Montalto

Âmbar, reflexos rubi. Curiosos apontamentos de café, terrosidade e lembrança de alcaçuz. Tanino delicado, muito boa acidez geral, volume sempre integrado, de final mentolado e persistente, com toque de tabaco. Cheio de garra.

Consumo: 2022-2024

17

Quinta do Montalto Medieval de Ourém 2017

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / Quinta do Montalto

Bonita cor, entre o âmbar e o granada translúcido. Notas de geleia de fruto vermelha, menta e pinhal. Tanino fino, equilíbrio entre textura e acidez, facilidade e prazer de prova. O final combina notas de bosque e de evolução, sempre em registo fresco. Está a evoluir muito bem.

Consumo: 2022-2024

—

16,5

Carlos Sousa Medieval de Ourém 2020

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / CPS – Exploração Agrícola Familiar

Rubi claro, rebordo mais granada. Simplicidade na ilustração de bosque, cereja, amora e floral seco. Soma tensão e mantém a acidez em bom plano, tem persistência que o ilustra bem. Nesta fase antevê bom espetro de evolução.

Consumo: 2022-2026

16°C

—

16

Quinta do Montalto Medieval de Ourém 2020

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / Quinta do Montalto

Rubi translúcido, reflexos granada. Ligeira redução e algum vegetal, menta e romã. Breve músculo na expressão do tanino, volume interessante, final com toques especiados e de chocolate. Revela exotismo.

Consumo: 2022-2024

17

Carlos Sousa Medieval de Ourém 2021

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / CPS – Exploração Agrícola Familiar

Rubi aberto. Notas vegetais de pimento, franqueza de romã, amora e cereja, complementos de pinhal. Tanino fresco e contextualizado, muito boa acidez, volume elegante. O final tem persistência e finura, garra e sabor.

Consumo: 2022-2026

7,50 € / 14°C

—

16,5

Quinta do Montalto Medieval de Ourém 2021

Encostas d´Aire / Medieval de Ourém / Quinta do Montalto

Rubi translúcido. Nariz de roseiral, morango, romã e cereja. Tanino fresco, levíssima especiaria, muito boa acidez, finura estrutural e volume que agrada. Termina elegante e com toque suplementar de tomate, cheio de sabor e a despertar simpatia de gosto.

Consumo: 2022-2025

8,50 € / 14°C

PLEXUS
APROVEITA
CELEBRA
SORRI
CURTE
VIVE
INSPIRA
SENTE
BEIJA
ABRAÇA
FALHA
RECOMEÇA
ARRISCA
SEM
CONTA
PLEXUS
PLEXUS
ADEGACARTAXO.PT
VINHOPLEXUS
PLEXUSLOVERS
Design by VISUALS™
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

texto Miguel Pires / *fotos* Ricardo Garrido e D.R.

Com um mundo cada vez mais globalizado, os dilemas das grandes cidades são cada vez mais parecidos. Porém, se acrescentarmos certos detalhes da conjuntura actual a outros estruturais, as dificuldades poderão revelar-se de uma forma ainda mais extrema, como é o caso de Nova Iorque.

NOVA IORQUE

Um mini-guia onde comer (e fazer jejum)

Há uns seis anos que não visitava a cidade, mas fui acompanhando à distância o que se tem passado por lá, nomeadamente em termos gastronómicos. Com o levantamento da maior parte das restrições sanitárias, as atividades voltaram em grande. Ainda não é aquele frenesim nas ruas que torna quase intransitáveis as principais artérias de Manhattan, mas para lá caminhamos. Ainda assim, nota-se uma atmosfera diferente. Não me refiro ao aroma a erva que se sente a cada esquina, devido à recente legalização da canábis para fins recreativos, mas sim a um certo estado das coisas que parece ter tornado o lugar numa cidade cada vez mais exclusiva e a requerer um maior planeamento por parte de quem a visita.

Os restaurantes estão caros e cheios

Com a pandemia, houve restaurantes que fecharam de vez e embora outros tenham tomado o seu posto, muitos espaços ficaram por arrendar. Como em todo lado, mas aqui de uma forma ainda mais evidente, milhares dos que trabalhavam na restauração abandonaram de vez o emprego e para incentivarem os hesitantes a regressar, foi preciso abrir os cordões à bolsa. Por outro lado, os alugueres que já tinham subido exponencialmente nos últimos anos mantiveram-se lá em cima e, para completar a tempestade perfeita, a inflação generalizada fez o resto. Resultado, em grande parte esses aumentos foram repassados para os clientes levando os preços subir de forma significativa e, como se não bastasse, para quem vem de fora ainda tem de suportar a desvalorização da sua moeda face ao dólar.

Menos pessoas na cidade e custos mais elevados levaria a supor uma maior facilidade em conseguir uma mesa num dos muitos restaurantes badalados da cidade. Pois, #sóquenão. É preciso lembrar que as pessoas estiveram fechadas durante quase dois anos e a ânsia por poder viajar e frequentar estes sítios, aliado a uma certa disponibilidade financeira faz com que os lugares mais distintos esgotem regularmente. Além disso, Nova Iorque é um íman que atrai pessoas do mundo inteiro, nomeadamente as de maior poder de compra, que mais facilmente podem suportar o aumento das viagens e dos hotéis.

Portanto, se dinheiro não for um obstáculo maior, a cidade que nunca dorme continua a ser aquele lugar incrível com muito para desfrutar, desde que, no caso dos restaurantes, haja o cuidado de efetuar reservas com uma certa antecedência. Contudo, não é caso para desespero. Com alguma criatividade e ginástica, ainda existem escapatórias mesmo para quem não é tão abonado ou dado a grandes planeamentos. As sugestões gastronómicas que deixo abaixo incluem dicas de lugares e de como "sobreviver" na cidade sem prescindir de parte do melhor dos dois mundos.

Até 10 dólares

O jejum intermitente está na berra. Vá até ao Central Park, estenda-se num dos enormes relvados, e aprecie o movimento. Existem vários repuxos onde se pode hidratar sem gastar um cêntimo, mas caso queira um chá ou uma tisana, uma nota de 10 dólares ainda dá direito a troco. A mesma quantia é suficiente, também, para opções menos holísticas como aviar um hot dog num dos muitos carrinhos que existem por Manhattan, uma boa parte facilmente identificados pelos chapéus de sol azuis e amarelos da Sabrett. O mais comum é apresentarem-lhe uma salsicha cozida num pão "bisnaga", com cebola refogada, sauerkraut e mostarda, mas um dos mais famosos, na 55th & Madison, é muito procurado por servir a salsicha grelhada em vez de a cozida.

De 10 a 50 dólares

Uma das estratégias que adoptei nesta viagem foi a de almoçar, uma ou outra vez no Whole Foods, a cadeia supermercados de produtos biológicos com vários pontos pela cidade. Todos têm uma área de comida pronta com uma certa qualidade e a preços acessíveis. Um frango rotie (corado) para duas pessoas, com uma salada, batatas fritas e uma bebida não alcoólica, fica por pouco mais de 20 dólares/pessoa.

Outra alternativa, que tal como os hot dogs, se encontra ao virar de cada esquina, são os carrinhos de comida halal, que no caso significa uma combinação de arroz, verduras e carne halal servidos num prato alumínio ou numa sanduíche, geralmente com um molho vermelho e branco a finalizar. A oferta parece mais ou menos a mesma, mas há, aqui e ali, quem dê um toque especial. Entre os mais cotados estão os Halal Guys (em vários carrinhos na cidade), Sammy's Halal Cart (West Village), ou o Mamoun's, em (Greenwich Village).

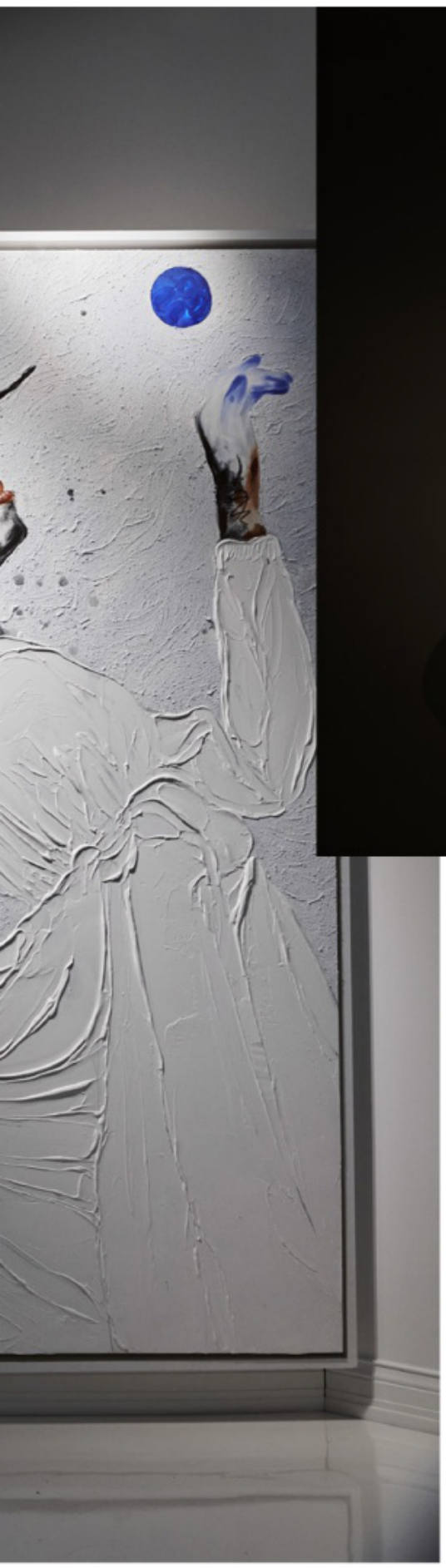
Das especialidades populares que não prescindo em Nova Iorque é a sanduiche de pastrami e para quem, como eu, já deu para o Katz e para a célebre cena do orgasmo simulado de Meg Ryan no filme When Harry Met Sally, a Pastrami Queen, uma pequena deli em Upper East Side, é uma alternativa a ter em conta. Há outras pela cidade, mas gostei desta por várias razões: por causa dos pickles, dos molhos e, claro, da qualidade da carne e da forma exemplar como foi cozinhada. Tudo isto sem levar com filas de turistas.

O Momofuku Noodle Bar, de David Chang, mantém-se uma daquelas opções de cozinha oriental, com um twist, que nunca desilude e o bun com barriga de porco, ou em alternativa o de shitake caramelizado, bem como os noodles também de barriga de porco, com ovo escalfado e rebentos de bambu,

Menos pessoas na cidade e custos mais elevados levaria a supor uma maior facilidade em conseguir uma mesa num dos muitos restaurantes badalados da cidade. Pois, #sóquenão.

Franco Sampogna e Bernardo Silva, do restaurante Frevo

Outra alternativa, que tal como os hot dogs, se encontra ao virar de cada esquina, são os carrinhos de comida halal, que no caso significa uma combinação de arroz, verduras e carne halal servidos num prato alumínio ou numa sanduíche, geralmente com um molho vermelho e branco a finalizar.



continuam a ser uma aposta ganha. Com o restaurante de East Village em renovação, a alternativa é o Uptown, no Colombus Circle, junto ao Central Park.

De 50 a 100 dólares

Rita Sodi e Jody Williams são conhecidas pelo êxito alcançado no Via Carota, um dos italianos descolados do West Village. Já em finais de 2021, a poucos metros dali, a dupla abriu o Commerce Inn, uma "taberna" que recupera o receituário antigo e que pretende homenagear a história e a arquitectura da zona do inicio do século passado. O sucesso restaurante reside na mistura dessa cozinha rustica de conforto com outros pratos do dia com base em ingredientes sazonais.

+ 100 dólares

Um dos restaurantes de que se tem vindo falar cada vez mais é o Frevo, em Greenwich Village, do português Bernardo Silva (manager) e do brasileiro Franco Sampogna (chefe), dois amigos que se conheceram no Sul de França, uma década antes, altura em que começaram a sonhar com a ideia de um dia terem um restaurante em Nova Iorque. O projeto está muito bem delineado, como um speakeasy, onde tudo se passa atrás da porta, ou, neste caso, atrás de um quadro, pelo qual se acede ao restaurante após entrarmos numa espécie de galeria de arte que serve de antecâmara ao lugar. Lá dentro destaca-se a zona do balcão, onde se sentam 18 pessoas de frente para a cozinha. De facto, o efeito cénico é fantástico: a ideia da galeria, a porta tipo "abre-te sésamo", o desenho do espaço, a iluminação, ou a música, tudo com um requinte de muito bom gosto. E, claro, depois há a cozinha contemporânea, francesa, mas aberta ao mundo, de Franco Sampogna, que sabe tirar o melhor partido da sazonalidade dos produtos locais. Não há carta, mas apenas um menu de degustação e dois pairing de vinhos (opcionais), com óptima curadoria, onde França se destaca, mas em que há lugar, igualmente, para uma outra proposta lusa. Reserve com antecedência.

Uma área que teve uma grande transformação em Manhattan foi a da zona entre Chelsea e o Hell's Kitchen, junto ao Hudson, que dá nome ao complexo e que tem no Vessel, uma instalação em forma de escada de grande impacto cenográfico, uma imagem icónica que tem aparecido um pouco por todo o lado. Não é um empreendimento que tenha caído no goto dos locais, mas os turistas adoram-no e vale a pena visitá-lo, nem que seja apenas uma vez. No complexo do Hudson Yards, com ares de zona comercial de aeroporto, fica o Milos, do restaurateur Costas Spiliadis, que tem lugares com o mesmo conceito em algumas cidades do mundo (incluindo um outro, em Manhattan). O espaço é enorme, elegante e arejado e destaca-se pela impressionante montra de peixes e mariscos expostos sobre gelo, como num mercado. Além do peixe que, por exemplo, pode ser preparado inteiro, ao sal ou na grelha, há todo um conjunto de pratos de cariz mediterrâneo preparados com competência, entre eles o clássico conjunto de fatias de beringela e curgete fritas (de uma forma tão delicada como uma boa tempura japonesa) servidas com tzatziki, um molho à base de iogurte.

Este mini-guia não será, certamente, uma lista dos lugares mais na berra, ou mais cool e alternativos de Nova Iorque, mas reúne um conjunto eclético de lugares, com opções para diversas bolsas, para quem visita sozinho, a dois, ou em família e gosta de comer. Ou mesmo de fazer jejum.

Uma área que teve uma grande transformação em Manhattan foi a da zona entre Chelsea e o Hell's Kitchen, junto ao Hudson, que dá nome ao complexo e que tem no Vessel, uma instalação em forma de escada de grande impacto cenográfico, uma imagem icónica que tem aparecido um pouco por todo o lado.

15 – 17 JUL

ALAMEDA DE SANTO ANDRÉ

GUARDA Wine FEST

BEIRA INTERIOR · DÃO · DOURO

PROVAS DE VINHO · SHOWCOOKINGS
DEGUSTAÇÕES · JAZZ

15 jul_ **18h-24h** · 16 jul_ **12h-24h** · 17 jul_ **12h-20h**

ORGANIZAÇÃO

CO-ORGANIZAÇÃO

APOIO

REVISTA OFICIAL

BEYRA
TINTA RORIZ
VINHA DA SANTA MARIA
2017
BEIRA INTERIOR
PORTUGAL
750
Biaia.
ENTRE VINHAS
Grande
RESERVA
2018
DOC
BEIRA INTERIOR
PORTUGAL
CURRAIS
RESERVA
2015
FONTE DA VILA
Biaia.
ENTRE SERRAS
Almeida Garrett
BEIRA INTERIOR
Vinhos exclusivos, com identidade

textos Marc Barros / *notas de prova* António Lopes, José João Santos, Luís Costa, Marc Barros / *fotos* Ricardo Garrido

Beira Interior é sinónimo de altitude, elegância granítica, vinha velha e castas autóctones únicas. Oferece um enorme potencial na criação de vinhos plenos de carácter, tipicidade e senso de lugar. Nesta prova temática, descobrimos um pouco mais sobre os vinhos desta região em fase de ressurgimento.

Região raiana, a Beira Interior é feita de planaltos, vinhas velhas e castas autóctones. Delimitada pelas serras da Estrela, Marofa e Malcata, a altitudes entre os 400 e os 800 metros, dotada de fortes amplitudes térmicas, possui um historial secular - mas foi demarcada apenas em 1999.

A Beira Interior integra três sub-regiões: Castelo Rodrigo, Cova da Beira (Fundão, Belmonte e Covilhã) e Pinhel. A região abarca 20 concelhos, com uma grande diversidade de terroirs, gastronomia e património, que vai desde a Mêda e Figueira de Castelo Rodrigo até Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova e Sertã.

Rica e antiga em história, tem no granjeio da vinha e na produção de vinho a prova das suas origens ancestrais, atestadas na distribuição de lagares rupestres ou, até, na talha romana intacta que podemos admirar no Museu Arqueológico do Fundão, revestida com pez, mostrando que o vinho de talha nunca foi um exclusivo do Alentejo. Mais tarde, já na Idade Média, a necessidade de povoar um país recém-criado levou à necessidade de constituição de centros populacionais. Estes tinham nos mosteiros e conventos a âncora, não apenas religiosa, mas de disseminação de fitotecnias e culturas, entre as quais a vinha, por ordens religiosas, das quais a mais relevante será, sem dúvida, a Ordem de Cister, com o peso e os conhecimentos trazidos de terras francesas. Diz-se, aliás, que a designação de certas localidades da região terá influências gaulesas – Rodão / Ródano, ou Proença / Provence, serão alguns exemplos.

No geral, a Beira Interior apresenta clima continental extremo, com fortes amplitudes térmicas, mas possui duas configurações climáticas provocadas pela descontinuidade imposta pela Serra da Estrela, a 2000 metros de altitude. De um lado, a norte, abrangendo as sub-regiões de Pinhel e Castelo Rodrigo, o clima é temperado, com noites muito frias e seca moderada; a sul, na área que vai da Serra da Estrela ao vale do Tejo, abrangendo a Cova da Beira, é temperado quente, com noites frias e seca moderada a forte.

Os solos são predominantemente graníticos, com alguns afloramentos xistosos e filões de quartzo. Trata-se de solos de textura média e pH baixos, com menor vigor na vinha e uvas com maior concentração fenólica.

A área de vinha ascende a cerca de 16.000 ha e, nos últimos 15 anos, segundo dados avançados por Rodolfo Queirós, presidente da CVR da Beira Interior, reestruturou cerca de 4.000 ha. As vinhas estão instaladas maioritariamente entre os 400 e 800 metros de altitude. Mas, um dos aspetos que caracteriza a Beira Interior, é o potencial que encerra na produção em modo biológico.

O poder do biológico

Nesse sentido, as tendências mais recentes dos mercados sopram a favor da Beira Interior. Se, por um lado, os vinhos frescos e elegantes são os mais procurados, por outro a produção biológica ganha destaque.

Existem em Portugal cerca de quatro mil explorações agrícolas certificadas para a produção em modo biológico, segundo a edição de 2021 do Recenseamento Agrícola do Instituto Nacional de Estatística, que analisa e compara a evolução agrícola entre 2009 e 2019. Este número corresponde a um aumento de 214% face ao último recenseamento, que se realizou em 2009.

É no interior do país que se concentra a grande maioria destas explorações, nomeadamente em Trás-os-Montes, que tem 29,4% das produções biológicas nacionais, seguido pelo Alentejo (21,3%) e Beira Interior (18,1%).

Ao todo, a área nacional certificada para a produção biológica ascende a 210 mil hectares, o que representa 5,3% da superfície agrícola em Portugal, sendo quase 70% reservada para pastagem. Deste total, a Beira Interior reúne 44.000 hectares em MPB, num aumento de 72,4% em 10 anos (2009-2019).

A vinha em modo biológico em Portugal é já de quatro mil hectares (2,3% do total de vinha). A Beira Interior possui a terceiro maior área de vinha biológica, a seguir a Trás-os-Montes e Alentejo.

Segundo o presidente da CVR da Beira Interior, Rodolfo Queirós, "tradicionalmente sempre se fez biológico na região e tem boas condições para essa prática: os mais antigos sabem que sempre se fizeram três 'enxofradelas' em pó. Trata-se de um produto que apenas se usa na agricultura biológica, mas nesse tempo os viticultores não tinham os papéis e os processos", relembra. "O clima é muito frio no inverno, o que elimina as principais pragas, e no verão é seco, com humidade relativa baixa, o que impede o desenvolvimento de doenças, como o oídio", acrescenta. O valor da cultura, esse, é claro: num comparativo entre marcas

Tradicionalmente sempre se fez biológico na região e tem boas condições para essa prática: os mais antigos sabem que sempre se fizeram três 'enxofradelas' em pó. Trata-se de um produto que apenas se usa na agricultura bio, mas nesse tempo os viticultores não tinham os papéis e os processos.

que oferecem os dois tipos de vinhos – 'convencional' e biológico, a diferença de preço ronda os 30%, a favor dos segundos.

Vinhas velhas e castas emblemáticas

Outro fator distintivo na Beira Interior é a profusão de castas autóctones e vinhas velhas que podemos encontrar, entre as quais as brancas Síria e Fonte Cal e tintas, como Rufete ou Bastardo. "Temos que fazer esse caminho de diferenciação e revitalizar as castas antigas. Temos o projeto de fazer o nosso próprio campo experimental para salvaguardar as castas em risco de desaparecimento, como a Mourisco, que tem potencial para espumantizar ou aportar aromaticidade aos lotes", nota Rodolfo Queirós. Aliás, acrescenta, existem "problemas relacionados com a disseminação [destas castas], pois não são apetecíveis para os viveiristas".

A região acolhe outras variedades, como Malvasia Fina, Arinto, Bical e Tamarez, nas brancas, ou as tintas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Trincadeira, Jaen e Alfrocheiro.

A casta Síria, ou Roupeiro no Alentejo, é produtiva e de boa aptidão cultural, sobretudo nas zonas altas. Os seus vinhos mostram tons citrinos límpidos, de aromas intensos, finos e equilibrados, oscilando entre o tropical e os citrinos. A acidez, média a alta, bem como a juventude aromática, escondem um potencial de envelhecimento interessante. Por seu turno, a casta Fonte Cal apresenta adaptação fácil, precoce, que amadurece bem, sem grande suporte de acidez, mas de perfil intenso e mineral, vibrante, e carrega uma complexidade que pode fazer lembrar notas tostadas. A casta integra o lote típico da região, com Síria e Arinto, mas em estreme pode constituir-se como um pilar na afirmação dos vinhos da Beira Interior.

Nas tintas, a variedade Rufete pode ser aneira e apresenta produtividade elevada, ascendendo a 12 ton./ha., sendo a produção recomendada de 6.000 kgs. De acidez média, gera vinhos de cor aberta, aromas florais, algo herbáceo no palato, corpo leve e estrutura ligeira, apesar de poder exibir taninos firmes. "A Rufete teve um problema. O próprio mercado olhava muito para os vinhos pela cor, algo que a casta não traz, pois apresenta uma cor aberta a que o mercado tinha aversão. Isso mostra também o caminho que o mercado foi seguindo – pedem-se agora vinhos com menos álcool e potência. Os vinhos de Rufete são finos e elegantes, não cansam e têm por isso o seu lugar. Felizmente alguns produtores estão a apostar no Rufete e terá novamente a expressão que merece. Outras importantes são o Jaen ou o Alfrocheiro, mesmo que esta produza muito pouco, pelo que o viticultor, que é pago em função do grau provável, prefere a Tinta Roriz", conclui Rodolfo Queirós.

Salvar a herança genética

Porém, a sobrevivência deste património genético riquíssimo pode estar em perigo. O problema, grave, de desertificação e envelhecimento estará na base deste risco, pois "grande parte das vinhas estão a cargo de pessoas de mais idade", sublinha o presidente da CVR. Assim, combater a desertificação e reduzir a sazonalidade estão entre os desafios colocados. O turismo e a gastronomia são armas poderosas, considerando até a presença próxima da vizinha Espanha, com os seus 40 milhões de consumidores e rendimento per capita superior ao português, como sublinha Rodolfo Queirós.

Outro desafio que se coloca à Beira Interior – e que ficou amplamente comprovado nesta prova temática - é a necessidade de esperar alguns anos antes de beber ou colocar no mercado os seus vinhos, sobretudo tintos. Com expressão aromática elegante e distinta, podem ser duros no início, dada a rusticidade que os taninos frequentemente apresentam, bem como a acidez característica da região, que os torna, no entanto, muito frescos, apetecíveis e gastronómicos. Mas, como verificamos, precisam de tempo na garrafa, algo que por vezes não é compaginável com as necessidades comerciais dos operadores económicos e a (in)capacidade de armazenamento (e paciência...) dos consumidores.

Também nos brancos a frescura está sempre presente, alguns deles com bastante exuberância aromática e capacidade de envelhecimento. Nesse campo, falta à região comunicar o potencial que existe na guarda destes vinhos – ganharíamos todos, produtores, consumidores, em suma, a Beira Interior, para completar o seu ressurgimento e ocupar o lugar que lhe cabe no seio das grandes regiões de Portugal.

Entre Vinhas Grande Reserva 2018

Beira Interior / Tinto / Sociedade Agro-Pecuária Baraças Irmãos Unidos

—

Rubi escuro. Nobreza pela forma como demonstra bosque, fruto silvestre, muita terrosidade e café. Tanino portentoso, enorme acidez que projeta a estrutura, grande volume, final interminável, mais vegetal e com toque de tabaco. Um selvagem que irá cavalgar a próxima década. JJS

Consumo: 2022-2035

15,00€ / 16°C

Entre Serras 2018

Beira Interior / Tinto / Almeida Garrett Wines

—

Rubi. Nariz apelativo a fruta preta, casca de pinheiro, mato rasteiro e pimenta em grão. Na boca tem um impacto sedutor, com elegância, médio corpo, muita frescura e grande equilíbrio. Belo vinho. LC

Consumo: 2022-2030

4,50€ / 16°C

Beyra Tinta Roriz Vinha da Santa Maria 2019

Beira Interior / Tinto / Rui Roboredo Madeira Vinhos

—

Rubi intenso com rebordo violáceo. Aromas de madeira (na dose certa) a envolver fruta preta e chocolate, mato rasteiro, caruma e bergamota. Na boca tem dimensão, estrutura, volume, tanino imponente e belíssima acidez. Um grande vinho tinto com capacidade de guarda. LC

Consumo: 2022-2035

29,90€ / 16°C

Quinta dos Currais Reserva 2015

Beira Interior / Beira Interior / Tinto / Quinta dos Currais

—

Rubi ainda jovem. Boa dimensão aromática, fresca e intensa, com a fruta vermelha presente, num conjunto dominado pelos tons herbáceos e nuance de hortelã. Na boca é seco, o tanino mostra-se ainda firme, mas polido, em conjunto de boa estrutura e acidez alta. Termina longo, fresco e harmonioso. MB

Consumo: 2022-2025

8,99€ / 16°C

Quinta da Biaia Fonte da Vila 2016

Beira Interior / Tinto / Quinta da Biaia

—

Púrpura intenso. Nariz complexo com notas de amora, groselha preta, liquorice, casca de pinheiro e apontamentos balsâmicos. Ainda está muito duro, com tanino a pedir mais tempo em garrafa, mas é um belo vinho, com ótima acidez e enorme margem de progressão, amplitude, frescura e profundidade. LC

Consumo: 2022-2035

35,00€ / 16°C

Quinta da Biaia 750 2019

Beira Interior / Tinto / Quinta da Biaia

—

Rubi profundo. Boa dimensão aromática, conjunto fresco e elegante na componente de fruta submadura, notas de bosque, aromas diretos mas ligeiros de resina e verniz, tudo muito bem casado. Na prova de boca perpassa a mesma sensação de elegância e frescura, a madeira é discreta e o final longo e aprazível. MB

Consumo: 2022-2032

8,99 € / 16°C

BRANCOS

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
17 (BOA COMPRA)	6,99	**Barão de Figueira 2020** / Beira Interior / Companhia das Quintas Dourado, laivos limão. Austero, mostra floral seco, fumo, nectarina e muito solo. Untuoso e glicerino, tem boa acidez a suportar o volume, motor nervoso e um final muito persistente e saboroso. Saberá evoluir. Consumo: 2022-2028 **JJS**
17 (BOA COMPRA)	10,00	**Folhas Caídas Chardonnay 2020** / Beira Interior / SABE Amarelo brilhante. Aromas tostados da madeira na primeira olfação, liberta notas de flores brancas, óleos de citrinos, pêssego maduro, componente mineral de pederneira a dar frescura ao conjunto. Seco, corpo médio, fruto de caroço no aroma de boca, de boa intensidade e persistência final. Consumo: 2022-2029 **MB**
17 (BOA COMPRA)	12,00	**Souvall Reserva 2019** / Beira Interior / Lúcia & Américo Ferraz Amarelo limão. Aromas de ameixa branca, cereja de saco, nectarina e notas cítricas de excelente qualidade. Na boca é fresco, herbáceo e mineral com final persistente. Consumo: 2022-2028 **LC**
16,5 (BOA COMPRA)	4,99	**Convento de Marialva Colheita Seleccionada 2020** / Beira Interior / Adega Cooperativa da Mêda Aspeto límpido e brilhante, notas citrinas, limão, tangerina, herbal presente, citronela, a dar uma sensação fresca ao aroma. Seco, boa acidez, vibrante, mineral, bom corpo e final apetecível e refrescante. Consumo: 2021-2025 **LC**
16,5 (BOA COMPRA)	10,35	**Dois Ponto Cinco Síria Colheita Especial 2018** / Beira Interior / 2.5 Vinhos de Belmonte Amarelo ouro. Nariz expressivo a fruta de pomar, citrinos, vagem de baunilha e ervas frescas. Na boca é seco, herbáceo, com boa acidez e grande equilíbrio. Consumo: 2022-2026 **LC**
16,5 (BOA COMPRA)	4,00	**Entre Vinhas Reserva 2020** / Beira Interior / Sociedade Agro-Pecuária Baraças Irmãos Unidos Amarelo palha. Nariz muito apelativo com fruta de boa qualidade, melão, raspa de limão, damasco e flores brancas. Tem bela acidez, imensa frescura, amplitude e persistência. Consumo: 2022-2028 **LC**
16,5 (BOA COMPRA)	5,49	**Quinta dos Currais Síria 2020** / Beira Interior / Quinta dos Currais Amarelo limão. Notas de chocolate branco e florais intensos, complementos de pêssego e algum tropical. Mais austero e bem mais interessante a seguir, a mostrar boa acidez, amplitude, frescura e afinação. Será boa aposta à mesa. Consumo: 2022-2028 **JJS**
16	19.95	**Marquês d'Almeida Grande Reserva 2019** / Beira Interior / CARM Amarelo verdeal. Aromas contidos, citrinos gordos, flores brancas, leve nuance tostada, pedra de isqueiro. Seco, bom volume de boca, acidez alta em corpo médio. Conjunto de intensa frescura, elegância e equilíbrio, que termina com nota de biscoito. Consumo: 2022-2029 **MB**
16	8,95	**Marquês d'Almeida Reserva 2021** / Beira Interior / CARM Amarelo limão. Nariz de flor de árvore, lima, toranja, nêspera, fumo e especiaria. De acidez assertiva e contexto saboroso, tem boa amplitude, equilíbro, comprimento final que alia uma curiosa combinação de fruto, restolho e chão. Merece mesa. Consumo: 2022-2026 **JJS**

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16 (BOA COMPRA)	4,95	**Marquês de Almeida 2021** / Beira Interior / CARM Suave tonalidade amarela. Nariz com aromas expressivos a abacaxi, manga, limão e maçã golden. Na boca mostra-se sedutor, muito fresco e equilibrado, com agradável travo herbáceo. Consumo: 2022-2028 **LC**
16 (BOA COMPRA)	7,50	**Monte Barbo Malvasia Fina 2021** / Regional Terras da Beira / Monte Barbo Amarelo esverdeado. Aromas contidos a fruta de árvore, casca de pêssego, notas herbáceas. Na boca é pleno de frescura e mineralidade, com boa estrutura, acidez de bom nível e grande equilíbrio. Consumo: 2022-2026 **LC**
16	8,99	**Quinta da Biaia 750 Síria 2020** / Beira Interior / Quinta da Biaia Amarelo intenso. Aromas a fruta de caroço, maçã verde, raspa de limão e ervas frescas. Na boca mostra equilíbrio, boa acidez, acentuado travo herbáceo e imensa frescura. Consumo: 2022-2028 **LC**
16	8,49	**Quinta dos Termos Fonte Cal Reserva 2021** / Beira Interior / Quinta dos Termos Amarelo limão. Notas de fumo e lima, pêssego e folhagem seca. De acidez vincada e volume trabalhado, apresenta-se fresco e preciso, com final certeiro e firme. Será versátil em contexto gastronómico. Consumo: 2022-2028 **JJS**
16	22,00	**Rosa da Mata 2020** / Beira Interior / Patrícia Alexandra Abrantes dos Santos Amarelo verdeal. As notas doces de madeira sobrepõem-se numa primeira fase, surgindo aromas de fruto de polpa branca, citrino maduro e flores brancas. Conjunto fresco e aprazível. Na boca mostra-se vivo, seco, bom volume e acidez incisiva. Final de bom comprimento, com leve travo herbáceo. Consumo: 2022-2027 **MB**
15,5	12,90	**Beyra Gouveio 2021** / Beira Interior / Rui Roboredo Madeira Vinhos Amarelo verdeal. Aromas ricos de fruto tropical, ananás, fruto de água, algum citrino maduro, flores brancas, tudo envolto em nuance fresca de pederneira. Seco, bom volume, alguma torrefação no aroma de boca. Final persistente, de pendor salino. Consumo: 2022-2028 **MB**
15,5	7,45	**Marquez de Castelo Rodrigo Reserva 2019** / Beira Interior / Adega Cooperativa Figueira Castelo Rodrigo Dourado. Exuberante na expressão floral, seguindo-se fruto branco de caroço e nuances tropicais. Tem alguma amplitude, facilidade de prova, volume correto e final plano. Consumo: 2022-2023 **JJS**
15	4,50	**Entre Serras 2021** / Beira Interior / Almeida Garrett Wines Pálido. Aromas frescos e exuberantes de fruto de caroço, leve tropical, flores brancas, nuance abaunilhada. Seco, corpo médio e acidez equilibrada. Fruta de polpa amarela madura no aroma de boca. Final médio, fresco e salivante. Consumo: 2022-2027 **MB**

ESPUMANTE

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16	10,49	**Quinta dos Termos Bruto Natural 2018** / Beira Interior / Quinta dos Termos Amarelo brilhante, mousse abundante, colar persistente, bolha fina. Aromas finos e elegantes, citrinos como lima e tangerina, herbáceo, frutos secos (noz e avelã), notas discretas de brioche e manteiga. Seco, bom volume e efervescência, acidez bem doseada a suportar a estrutura do vinho. Consumo: 2022-2027 **MB**
15,5	13,25	**Convento d'Aguiar Reserva Bruto 2016** / Regional Terras da Beira / Adega Cooperativa de Figueira Castelo Rodrigo Tonalidade amarelo palha com aromas frutados e florais, fundo tropical. Bolha com pouca persistência, suave na boca, agradável travo seco e vegetal. Um espumante para fins de tarde descontraídos. Consumo: 2022-2022 **LC**
15,5	12,99	**Convento de Marialva Reserva Bruto 2020** / Beira Interior / Adega Cooperativa da Mêda Dourado, mousse generosa e cordão fino. Notas de limão, raspas de lima e maçã. Fresco e de acidez certeira, tem estrutura bem definida e final exato. Será versátil com gastronomias leves. Consumo: 2022- 2023 **JJS**
15	22,00	**Exilado Grande Reserva Chardonnay Bruto Natural 2015** / Beira Interior / Almeida Garrett Wines Dourado, reflexos esverdeados. Nariz de roseiral e flor de mato, citrinos e algum fumo. Amplo e de acidez presente, desafia ao contrabalanço com gastronomias apuradas. Consumo: 2022-2023 **JJS**

ROSÉ / PALHETE

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
16,5 (BOA COMPRA)	7,00	**Alvinho Colheita Selecionada 2020** / Beira Interior / Lúcia & Américo Ferraz Rubi translúcido. Aromas a fruta silvestre, bosque e terra molhada. Boca com alguma rusticidade, muita frescura, boa acidez e presença de tanino. Belo palhete. Consumo: 2022-2026 **LC**
15	6,49	**Beyra 2021** / Beira Interior / Rui Roboredo Madeira Vinhos Cor casca de cebola. Notas de folhagem de morango, romã e algum vegetal. Leve sensação de tanino, acidez firme, precisão estrutural e final seco. Pense-o com peças de sushi. Consumo: 2022-2022 **JJS**
15	27,95	**Casas de Côro Reserva 2019** / Beira Interior / Marialvamed Acobreado. Fruta madura e nuance tostada dominam o nariz, com notas de morango silvestre, ligeira hortelã, anisado, ligeiro brioche. Na boca é fresco, vivo, a acidez está bem doseada e apresenta travo herbáceo final que espevita o conjunto. Consumo: 2022-2023 **MB**
15	4,50	**Entre Serras 2020** / Beira Interior / Almeida Garrett Wines Rosa velho. Finura aromática de roseiral, cereja e romã. Leve, fresco, fácil de entender, ideal para dois dedos de conversa ou saladas de verão. Consumo: 2022-2022 **JJS**
15	4,52	**Entre Vinhas 2021** / Beira Interior / Sociedade Agro-Pecuária Baraças Irmãos Unidos Cereja. A intensidade cromática contrasta com a delicadeza dos aromas de fruto vermelho fresco, melancia, nuance floral. Seco, acidez q.b., corpo leve, retorna a fruta ao aroma de boca. Final algo curto, a pedir pratos de verão. Consumo: 2022-2023 **MB**
15	4,49	**Quinta dos Termos 2021** / Beira Interior / Quinta dos Termos Tonalidade casca de cebola. Notas artomáticas de mirtilos, bagas de groselha e cereja. Travo herbáceo, acidez correta a dar-lhe equilíbrio, final com ligeiro amargor. Consumo: 2022-2023 **LC**
14,5	12,90	**Adega 23 2020** / Regional Terras da Beira / Adega 23 Tonalidade rosa velho. Nariz discreto com notas de romã, cereja e fr amboesa. Boca singela, média acidez e ligeiro tanino. Um rosé leve para os dias de Verão. Consumo: 2022-2022 **LC**
14,5	7,00	**Alvinho Colheita Selecionada 2020** / Beira Interior / Lúcia & Américo Ferraz Rosa. Aromas elegantes e sóbrios de flores brancas, pétala de rosa, cereja madura, algum fruto silvestre maduro. Bom volume e acidez a amparar a fruta madura que surge no aroma de boca. Travo herbáceo final, seco e vivo. Consumo: 2022-2023 **MB**
14	7,50	**Monte Barbo Touriga Nacional 2021** / Regional Terras da Beira / Monte Barbo Rosa. Nariz floral, complementos de morango e de cereja vermelha. Leve, escorreito, preciso, apontado para a estação e para a piscina. Consumo: 2022-2022 **JJS**

TINTOS

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
17	15,50	**Adega23 Touriga Nacional 2020** / Regional Terras da Beira / Adega 23 Rubi escuro. Florais elegantes, groselha e cereja negras, caruma e cedro. Tanino austero, boa acidez em fundo, grande volume, final quente, especiado, persistente e acentuado pela barrica. Precisa de tempo. Consumo: 2022-2030 **JJS**
17	38,00	**Casas de Côro Reserva 2018** / Beira Interior / Marialvamed Rubi. Aromas muito bonitos a fruta silvestre, caruma, bergamota e casca de pinheiro. Francamente equilibrado na boca, é acetinado, com tanino firme mas domado, muito fresco e agradável. Consumo: 2022-2028 **LC**
17 BOA COMPRA	4,99	**Convento de Marialva Colheita Seleccionada 2020** / Beira Interior / Adega Cooperativa da Mêda Rubi. Notas de urze e pinhal, cereja vermelha e amora, algum cedro e alcaçuz. Tanino preciso, elegância estrutural, harmonia entre volume e acidez. Termina bem, a provar ser boa aposta à mesa. Consumo: 2022-2028 **JJS**
17 BOA COMPRA	13,09	**Dois Ponto Cinco Jaen 2017** / Beira Interior / 2.5 Vinhos de Belmonte Rubi, reflexos granada. Cheio de floresta, apresenta piso florestal, pinhal, mirtilo e alguma especiaria. Tanino que lembra licor de cereja, firmeza estrutural, precisão no volume, final bastante persistente, com complementos de vegetal seco. Continuará a evoluir bem. Consumo: 2022-2027 **JJS**
17 BOA COMPRA	6,00	**Entre Vinhas Touriga Nacional Reserva 2019** / Beira Interior / Sociedade Agro-Pecuária Baraças Irmãos Unidos Rubi. Ligeiros florais e notas de cereja vermelha, mirtilo e fumo. Tanino fresco e sólido, estruturada espevitada, volume bem desenhado, final elegante, equilibrado e com profundidade que apraz. Muito bem elaborado. Consumo: 2022-2029 **JJS**
17 BOA COMPRA	8,95	**Marquês d'Almeida Reserva 2017** / Beira Interior / CARM Rubi de laivo granada, a dar impressão de juventude. Boa expressão aromática, fruto silvestre, bagas negras, pêssego maduro. Toque de verniz a conferir frescura e elegância ao conjunto. Boa impressão floral. Seco, bom volume, tanino suave, apesar do toque de madeira, bem integrada. Final fresco e acetinado, longo. Consumo: 2022-2032 **MB**
17 BOA COMPRA	7,50	**Monte Barbo 2020** / Regional Terras da Beira / Monte Barbo Tonalidade rubi. Nariz com aromas expressivos a fruta silvestre, bosque e flores azuis, muito bonito e elegante. Boca com grande equilíbrio, taninos maduros e integrados, bela acidez e final persistente. Consumo: 2022-2030 **LC**
17	19,90	**Quinta da Biaia Reserva 2018** / Beira Interior / Quinta da Biaia Rubi. Aromas cruzados de fruta vermelha e preta (sobretudo ameixa, amora e mirtilo) em fundo de flores azuis. Notas discretas de madeira. Na boca mostra grande equilíbrio, bela textura, ótima acidez e final persistente. Consumo: 2022-2030 **LC**

NOTA	PREÇO	NOME DO VINHO / REGIÃO / PRODUTOR
17 BOA COMPRA	14,49	**Quinta dos Termos Talhão da Serra Reserva 2019** / Beira Interior / Quinta dos Termos Aberto, laivo atijolado. Aromas frescos de fruta silvestre, ameixa preta, cereja, conjunto limpo. Notas de fruto seco em fundo floral, com nuance de fumo. Na boca é vivo, seco, de boa amplitude transmitida pela acidez vibrante. O final é longo, levemente especiado, muito gastronómico. Consumo: 2022-2029 **MB**
17 BOA COMPRA	8,00	**T.N.T. 2018** / Beira Interior / Almeida Garrett Wines Rubi. Algum floral secundado por groselha e ameixa negras, chocolate e especiaria. O perfil é acalorado, tem bom volume, acidez que refresca o portento do tanino, final que perdura, com notas de tomate, pimento e terrosidade. Revela carácter. Consumo: 2022-2028 **JJS**
16,5	17,50	**Monte Barbo Reserva 2015** / Regional Terras da Beira/ Monte Barbo Granada. Nariz de bosque e bagas silvestres, pinhal, caruma e chocolate negro. Tanino quente, acidez que ainda lhe permite respirar, grande volume, final persistente que alia vegetal e notas de evolução. Para gastronomias condimentadas. Consumo: 2022-2025 **JJS**
16	14,50	**Adega23 Síria 2020** / Regional Terras da Beira / Adega 23 Amarelo limão. Notas de palha seca e tangerina, pêssego e ameixa. Untuosidade que agrada, amplitude que mostra bom trabalho com as borras, acidez no ponto e final preciso. Será parceiro fiável e versátil à mesa. Consumo: 2022-2026 **JJS**
16 BOA COMPRA	6,99	**Barão de Figueira 2020** / Beira Interior / Companhia das Quintas Rubi. Aroma inicialmente contido, abre para notas de fruta silvestre fresca submadura,bagas pretas, ameixa vermelha. Expressão floral e ligeiro verniz a formarem um conjunto de frescura e harmonia. Seco, corpo médio, acidez bem doseada, salivante e frutado no fim de boca, de bom prolongamento. Consumo: 2022-2030 **MB**
16	12,00	**Souvall Reserva 2018** / Beira Interior / Lúcia & Américo Ferraz Rubi vivo. Boa dimensão aromática, a fruta silvestre surge fresca e limpa, com nuance citrina. A madeira está bem integrada e criteriosa e mostra certa mineralidade a equilibrar o conjunto. Seco, corpo médio e acidez pronunciada, que conduz a prova de boca até ao final longo e frutado. Consumo: 2022-2029 **MB**
15,5	9,25	**Marquez de Castelo Rodrigo Reserva 2018** / Beira Interior / Adega Cooperativa Figueira Castelo Rodrigo Rubi. Os aromas frutados confundem-se com as notas fumadas da madeira, nota herbácea a emprestar vivacidade ao conjunto. Seco, aroma de boca fresco, com fruta apetecível. Mantém a presença da madeira, mas equilibrada com a acidez alta. Final longo, algo doce. Consumo: 2022-2027 **MB**

Escolha Vidro.

CUIDAR DO PLANETA É UMA MISSÃO DE TODOS

GLOBAL - PRODUTOS DE EMBALAGEM, LDA
WWW.GLOBAL-EMBALAGEM.PT

global
produtos de embalagem

texto Fátima Iken / *fotos* Arquivo

PEIXE FRESCO

A poesia do oceano

Portugal é dos países que mais se podem regozijar de ter o mar aos pés. Um privilégio que nem sempre sabemos aproveitar da melhor forma. Há centenas de espécies piscícolas nas nossas águas, fonte inesgotável de prazer que nem sequer são conhecidas. Robalo, dourada e pescada, a par das sardinhas, são os peixes que aterram sempre nos pratos. Hábito? Inércia? Desconhecimento? O que leva os portugueses a escolher sempre os mesmos peixes se têm um tesouro inesgotável de escolhas? Somos reis na Europa mas ainda não sabemos apreciar e tratar o nosso peixe tão bem quanto deveríamos.

Respiramos mar. A nossa localização acabou por estabelecer uma ligação indelével com o Atlântico. Não será por acaso que temos dos mais elevados consumos per capita de peixe, uma média de 60 quilos, mais do que o dobro da média europeia. Mas será que comemos o peixe certo?

Fonte incomensurável de vida, o mar simboliza prazer e diversidade orgânica, espécie de jardim salgado e misterioso. Nada melhor do que observar a frescura de um peixe, o brilho do olhar, o prateado das suas escamas, as suas guelras e firmeza.

Paleta infinita de sabor, de espécies que são matéria-prima de excelência, os produtos do mar são únicos e magníficos na sua delicadeza, frescura, sapidez e aroma. A sua textura, carne densa ou suave, macia e sápida, consoante a espécie, é um convite ao prazer de comer. Na cozinha, o mar atiça a criatividade, ponto de partida para inventar receitas onde sabor, expressividade e subtileza casam de forma perfeita. Cru, a la plancha, levemente cozido, grelhado, assado, ou frito, o peixe é bom de todas as maneiras.

Então por que raio só comemos quase sempre os mesmos e da mesma maneira? Esta realidade torna-se mais aflitiva quando se sabe que cada arrastão deita borda fora cerca de 800 a mil quilos de peixe, já que a legislação não permite que cheguem a terra espécies não certificadas que, assim, não conseguem entrar em lota e fazer o circuito comercial.

Das algas aos peixes e moluscos, passando pelas plantas e mariscos, o mar é pura poesia inspiradora para os cozinheiros que os preferem, geralmente, como forma de expressarem a sua arte subtil. O mesmo se aplica aos rios, onde de novo a água surte a sua liquidez mágica em espécies saborosas que no prato recrudescem.

João Oliveira, jovem chefe do restaurante Vista (inserido no Bela Vista Hotel &Spa), na Praia da Rocha, e detentor de uma estrela Michelin, é um dos que elege o peixe e marisco como matéria fundamental nas suas ementas. E para além de enfatizar a necessidade de se respeitar esta matéria-prima tão delicada - tanto no tempo de cocção como na manipulação e sustentabilidade – toca na ferida do problema.

Para o facto de encontramos normalmente nos restaurantes as mesmas espécies aponta o dedo à questão das mentalidades e o que culturalmente está incutido nos portugueses, a começar pelo funcionamento das lotas. “Se quiser peixe menos nobre é difícil de arranjar. O peixe ganha valor em lota e depende da procura. O peixe-galo rosa, por exemplo, com o qual trabalho muito, nem sequer vai para lota e se não entra nem sequer pode ser vendido no mercado”, confessa.

De facto, este ciclo acaba por ser uma pescadinha de rabo na boca, para utilizar uma metáfora alimentar sobre a matéria. O problema começa com a pesca, pois o pescador só pesca o que tem valor comercial e, se não entra no circuito, vai para o lixo.

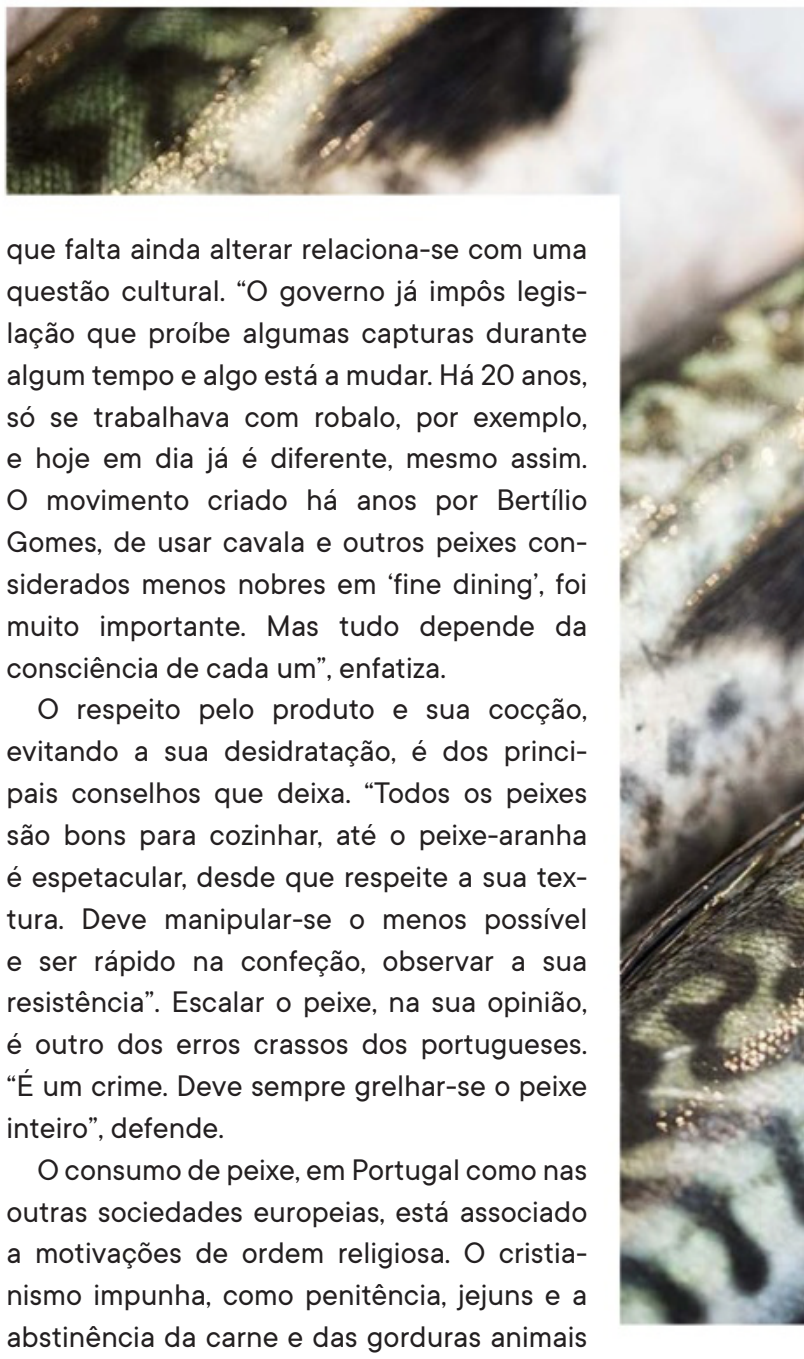
Os restaurantes apresentam, assim, sempre as mesmas espécies. “Trabalho diretamente com barcos de pesca e conseguimos receber peixe fresco que é captura do dia, mas 98% das lotas têm sempre exatamente o mesmo peixe, seja Angeiras, Póvoa ou Aveiro, para dar apenas alguns exemplos”.

Os arrastões deitam fora cerca de 30 a 40% do pescado, pelo que não poderá ser vendido em lota. Mas o chefe João Oliveira conseguiu que novas três espécies conseguissem entrar no circuito – o peixe-galo rosa, taralhão ou as cintas, bem como o salmonete negro de fundo, depois de um trabalho que envolveu a DocaPesca, Universidade do Algarve e Ministério do Mar, que entraram em sintonia para que as espécies tivessem um número de série e passassem a fazer o circuito de lota. Um exemplo a seguir.

João Oliveira chama ainda a atenção para a sazonalidade das espécies e o problema das alterações climáticas que estão a influenciar diferentes comportamentos. “O robalo já deveria ter aparecido há mais de mês e meio, mas só agora surge, as águas estão mais quentes o que altera o tempo da desova. De igual modo, o pregado só surgiu agora”. O Algarve, pelo enquadramento de massas de água frias atlânticas e quentes de influência mediterrânea, consegue ter muito mais espécies, cerca de 80%, do que o norte, o que permite diversificar no prato este ecletismo piscícola.

Pedro Bastos, mentor da Nutrifresco, especialista na aquisição, transformação e fornecimento de produtos frescos do mar, é um verdadeiro apaixonado pelo peixe português, distribuindo por terra o que o oceano tem de melhor. Os chefes com estrelas Michelin são dos seus principais clientes.

Mas também tem o mérito de divulgar as várias espécies menos conhecidas em Portugal e no mundo. O peixe está-lhe na alma, já que cresceu praticamente no mercado de Albufeira e conhece aquilo que o mar oferece como gente grande. Aos 6 anos, já ia à lota de Sagres com o pai. Por isso, é bem capaz de ser das pessoas que mais sabe de peixe em Portugal. Deixou Engenharia Bioquímica para criar a Nutrifresco, onde estamos agora, em Albufeira. Trabalha com cerca de 200 espécies de peixe e é um dos grandes mentores da valorização das chamadas espécies mais humildes, como o taralhão, pé de burro, boga ou o ferro de engomar, desafiando os chefes de cozinha a tirar melhor partido do seu sabor, enfatizando outro tipo de pescado e combatendo preconceitos. “Fomos os primeiros a valorizar a importância da diversidade do nosso peixe e a lutar contra o esquecimento das várias espécies”, diz-nos.



Pedro Bastos já conseguiu inverter a situação e salvar várias espécies deste procedimento, levando a que fossem registadas. "Se não estiverem catalogados têm de os deitar fora ou são multados", alerta. Safio, pata-roxa, tamboril, charroco, enguia, raia, tramelga, ruivo, salmonetes, cherne, sargo, espadarte, goraz, linguado, azevia, faneca, espada-preto, carapua, sardinha, cavala, alabote, abrótea,bodião, boga,choupa, corvina, ferreira, pargo, rascasso, alecrim, cantarilho, judia, moreia, salema, xarroco, dobradiça, espadim, imperador, lírio, cavala, merma, mucharra, raia, roncador, sarda, sargo, tintureira, xaputa, são apenas algumas das cerca de 150 espécies que povoam as nossas costas.

Provavelmente, nunca os provou nem sabe que existem, apesar de Portugal pescar cerca de 150 toneladas por ano. O país detém a terceira maior Zona Económica Exclusiva (ZEE) da União Europeia. Confrontamo-nos com problemas como a pesca excessiva, o excesso de peixe capturado e a destruição de habitats. Igualmente os peixes capturados com tamanho inferior ao da norma são deitados fora porque não podem ser vendidos. O mar parecia inesgotável, mas muitas espécies arriscam a desaparecer, o que coloca em risco a sustentatibildade, pelo que esta fragilidade exige novas regras internacionais de controlo.

"Escalar o peixe é um crime"

Para além desta generosidade com que o Atlântico nos bafeja, possuimos uma história e património invejável na ligação do homem com o mar. Não é por acaso que somos tão ictiófagos. É que desde tempos imemoriais o peixe faz parte da nossa alimentação, sobretudo porque não tinhamos dinheiro para comprar carne. O bacalhau é um dos nossos símbolos identitários, bem como a sardinha, sobretudo por essa razão. E no que ao bacalhau diz respeito, fomos pescá-lo bem longe da nossa costa, mas assim o adotamos.

É um facto que atualmente a pesca artesanal está em extinção, mas estas artes de pesca, redes e anzol preservam-se ainda em alguns redutos tradicionais do país. São um tesouro e, por isso mesmo, deveriam ser mais protegidas. Os barcos de arte xávega, pesca artesanal com barcos saveiros, tipo meia-lua, estão em extinção, por exemplo. Este tipo de pesca remonta ao século XVII e ainda sobrevive para além de Espinho, em Ovar, no Furadouro, Mira, Torreira, Vieira, Pedrógão, Costa da Caparica e Sesimbra, apesar de infelizmente ser cada vez mais rara.

Mas são inúmeras as comunidades de pesca artesanal que ainda tentam sobreviver ao longo do litoral, símbolo da nossa cultura. Os pescadores são, aliás, grandes cozinheiros. Dominam a arte da caldeirada, sabem amanhar, marinar, grelhar e guisar com mestria.

Com todas estas matérias-primas de excelência que o mar nos proporciona (para não falar dos mariscos e moluscos), os criadores na cozinha excitam a sua imaginação sobretudo com peixe e com o peixe conseguem exprimir-se.

Cabe sobretudo aos chefes de cozinha dar a conhecer novas espécies desconhecidas e trabalhá-las de forma atrativa, caso contrário não saimos do rame-rame dos peixes habituais, sem evoluir, correndo, ao mesmo tempo, o risco de esgotar alguns recursos naturais. Caso se decida diversificar, alivia-se a pressão exagerada sobre algumas espécies.

Os chefes de cozinha, normalmente sentem-se mais desafiados com peixe do que com carne e conseguem, por vezes, pura poesia do oceano no prato. É uma matéria-prima exigente e delicada, por isso desafiadora e causdadora de mais dificuldade na confeção. O ponto de cocção é aqui da maior importância. O nível de humidade faz com que coza rapidamente e por isso na grelha bastam dois minutos e as cozeduras a baixa temperatura não ultrapassam os 50 a 60°. Por vezes, o melhor é mesmo saboreá-los, crus, na sua excelsa frescura marítima.

O tempo e as técnicas para atingir a perfeição do ponto de cozedura são essenciais. A altura de retirar o peixe (pela força de inércia continua a sua cocção alguns instantes depois de retirado do fogo) é, assim, fulcral. E tudo se pode aproveitar, das mílharas à pele, do fígado à espinha...

Rui Silvestre, à frente do restaurante Vistas, em Vila Nova de Cacela, espaço que integra o Monte Rei Golf & Country Club, é outro jovem chefe com uma nova estrela Michelin e, igualmente, só trabalha com peixe e marisco. Aliás, foi o mais jovem chefe a receber uma estrela, em 2015, (quando estava ainda no restaurante Bon Bon, no Carvoeiro). "Saber escolher um peixe, perceber a frescura do produto, a pesca sustentável e a sazonalidade, variando as espécies, é o primeiro desafio quando se cozinha peixe, tendo em atenção que com a pesca massiva há espécies que correm risco de desaparecer", afirma.

É o caso do salmonete ou dos lagostins, por exemplo, condenando muita gente que procura peixe fora das suas épocas, apesar de advogar que já muito tem mudado, mas o que falta ainda alterar relaciona-se com uma questão cultural. "O governo já impôs legislação que proíbe algumas capturas durante algum tempo e algo está a mudar. Há 20 anos, só se trabalhava com robalo, por exemplo, e hoje em dia já é diferente, mesmo assim. O movimento criado há anos por Bertílio Gomes, de usar cavala e outros peixes considerados menos nobres em 'fine dining', foi muito importante. Mas tudo depende da consciência de cada um", enfatiza.

O respeito pelo produto e sua cocção, evitando a sua desidratação, é dos principais conselhos que deixa. "Todos os peixes são bons para cozinhar, até o peixe-aranha é espetacular, desde que respeite a sua textura. Deve manipular-se o menos possível e ser rápido na confeção, observar a sua resistência". Escalar o peixe, na sua opinião, é outro dos erros crassos dos portugueses. "É um crime. Deve sempre grelhar-se o peixe inteiro", defende.

O consumo de peixe, em Portugal como nas outras sociedades europeias, está associado a motivações de ordem religiosa. O cristianismo impunha, como penitência, jejuns e a abstinência da carne e das gorduras animais numa boa parte do ano, o que tornava obrigatório o recurso ao peixe para escapar a uma alimentação inteiramente vegetal. As zonas costeiras eram abastecidas por peixe fresco, o que não sucedia nas zonas interiores – onde algum ainda chegava às escassas elites –, apesar de se recorrer ao peixe de água doce. Havia que o importar, como sucedia com a sardinha, abundante em toda a costa, mais acessível e transportada salgada, mas que não chegava para as necessidades da procura. Igualmente, o bacalhau, uma vez curado adequadamente, teria uma maior capacidade de conservação. Além disso, há um grande aproveitamento do seu corpo: das cabeças à língua, das caras aos sames ou fígado.

Outros pequenos peixes, como o carapau, seco pelos pescadores, ou o polvo eram igualmente secos para conservação.

"As pessoas só gostam de salmonetes, robalos e douradas. É preciso educar"

Outro apaixonado por peixe e pelos oceanos, contra ventos e marés, e que se assume como um "amante do mar" é Alexandre Silva, à frente dos restaurantes Loco e Fogo e igualmente detentor de uma estrela Michelin. "O mar sempre me fascinou, sou um amante do mar, da pesca e de tudo o que de lá vem, até tempestades", conta.

CADA ARRASTÃO DEITA BORDA FORA CERCA DE 800 A MIL QUILOS DE PEIXE, JÁ QUE A LEGISLAÇÃO NÃO PERMITE QUE CHEGUEM A TERRA ESPÉCIES NÃO CERTIFICADAS QUE, ASSIM, NÃO CONSEGUEM ENTRAR EM LOTA E FAZER O CIRCUITO COMERCIAL. ENTÃO POR QUE RAIO SÓ COMEMOS QUASE SEMPRE OS MESMOS E DA MESMA MANEIRA?

Sobre o facto de os portugueses acabarem por consumir quase sempre as mesmas espécies de peixe quando possuem uma panóplia imensa e eclética à sua disposição, Alexandre sublinha que se trata de "uma questão cultural e snob". "Só dão valor ao robalo, douradas e salmonetes. Existem muitos outros peixes tão bons ou melhores. Mas as próprias pescas são orientadas para o que o cliente consome. A DocaPesca tem imensos projetos para colocar as pessoas a consumir outro tipo de peixe, mas tem sido em vão. É preciso educar".

Alexandre põe o dedo na ferida e foca o problema mais grave: é que "as pessoas preferem comer um robalo de aquacultura que vem da Grécia, e que demora sete dias para chegar à mesa, do que um carapau fresquíssimo e muito mais rico. É cultural". Como erro mais comum em que se incorre na hora de confecionar peixe, aponta o dedo ao tempo necessário de descanso após abate e defende algo que nunca nos passou pela cabeça. "Cozinhar o peixe demasiado fresco é um erro. Também não comemos carne de porco acabada de abater. Os peixes azuis dão melhor para cozinhar quase vivos mas, por exemplo, um pargo de seis quilos precisa de uns dias pendurado no frio para a carne poder descansar".

De facto, quem vai ao Fogo ou ao Loco vê sempre peixes diferentes. Isto porque Alexandre Silva está alerta para o problema e vai ele mesmo à lota fazer leilões. "Compro o melhor e o mais fresco. Por vezes, são os clássicos, mas é preciso sensibilizar e quebrar preconceitos acerca de alguns peixes". De facto, as pessoas não conhecem e desconfiam, rejeitando. Mas o melhor é mesmo experimentar. Há tantos sabores e texturas diferentes que será um desperdício provarmos sempre o mesmo. "A maioria das pessoas abomina pescada porque nunca comeu pescada de anzol fresca, com a carne firme. É um peixe de uma qualidade extrema", enfatiza. E como peixes seus preferidos, na hora de comer, aponta o carapau dourado, os salmonetes, a anchova e o lírio.

De facto, há muitas razões para consumir pescado: é um alimento de fácil digestibilidade, o que o torna adequado a todos os escalões etários, tendo baixos níveis de colesterol. As suas proteínas têm todos os aminoácidos essenciais, sendo de realçar os níveis de lisina, a riqueza extrema em vitamina A, vitamina D (fundamental na absorção do cálcio e do fósforo) e vitamina E (efeito antioxidante).

Distinguem-se ainda de outros alimentos pela exclusividade de uma gordura muito saudável devido à presença de ácidos gordos polinsaturados do tipo Omega 3 de cadeia longa que, para além da sua importância nutricional, são também muito benéficos na prevenção. Alguns autores sustentam mesmo que o desenvolvimento do cérebro humano e a diferenciação de outros primatas só foi possível graças ao consumo de pescado. Saudável e saboroso, o pescado tem vindo a conquistar um lugar de topo numa escala de elevada reputação gastronómica e os chefes de cozinha acabam por ser os poetas que lhes dão outra segunda vida. Da próxima vez que for a um restaurante, arrisque e deixe-se levar pela descoberta. Isto se a ementa o permitir, claro.

O ALGARVE, PELO ENQUADRAMENTO DE MASSAS DE ÁGUA FRIAS ATLÂNTICAS E QUENTES DE INFLUÊNCIA MEDITERRÂNEA, CONSEGUE TER MUITO MAIS ESPÉCIES, CERCA DE 80%, DO QUE O NORTE, O QUE PERMITE DIVERSIFICAR NO PRATO ESTE ECLETISMO PISCÍCOLA.

O PRAZER DA LEVEZA

RIEDEL VELOCE

DA MAIS RECENTE TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO, NASCE A
COLEÇÃO RIEDEL VELOCE.

RIEDEL VELOCE
PINOT NOIR/NEBBIOLO
6330/07

DISTRIBUÍDO POR PORTFOLIO VINHOS | WWW.PORTFOLIOVINHOS.PT | SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

RIEDELPARTNER.PORTUGAL RIEDELPARTNER_PORTUGAL

texto Miguel Pires / *fotos* Fabrice Demoulin

O que acontece no Kabuki de Lisboa apresenta uma fusão bem pensada e elaborada com sensibilidade por quem sabe escolher os melhores produtos e domina bem, quer a cozinha japonesa, quer a espanhola/mediterrânica.

KABUKI

¡Hola, irasshaimase!

Paulo Alves

Se não conhecesse Kabuki de Madrid, onde estive há uns 15 anos, talvez torcesse o nariz ao facto de ser um restaurante de fusão. Porém, na verdade, o que deu mau nome ao termo fusão foi a mistura de ingredientes baratos que apelam aos instintos mais básicos do gosto. Ora, o que acontece no Kabuki de Lisboa é o oposto, uma fusão bem pensada e elaborada com sensibilidade por quem sabe escolher os melhores produtos e domina bem, quer a cozinha japonesa, quer a espanhola/mediterrânica.

O restaurante de Lisboa, aberto em dezembro último, é o primeiro passo do grupo Kabuki fora de Espanha, onde têm várias unidades, duas delas com uma estrela Michelin, em Madrid e em Tenerife (além da do fundador Ricardo Sanz, no Hotel Wellington Madrid). Ao expandir-se para a capital portuguesa, o grupo não poupou esforços nem investimento, começando pelo local: nas renovadas galerias Ritz, junto ao hotel; passando pela dimensão: três pisos com três conceitos complementares; pela arquitetura de interiores e decoração; terminando na equipa: jovem, mas experiente, pelo menos nos lugares chave, com o chef Paulo Alves na cozinha, Victor Jardim, na sala, e Filipe Wang, como sommelier.

Com Lisboa a festejar os Santos Populares, a frequência nos restaurantes gastronómicos nesta altura nunca é famosa. O Kabuki ainda fez algo para atrair a clientela, embarcando no espírito da época, à sua maneira. Quem chegava era convidado a tomar uma cerveja artesanal no bar e, depois, no restaurante, havia um menu temporário com quatro snacks, que iam de um miso de "caldo verde" a uma trilogia de nigiris de sardinha. Porém, nesse dia, o restaurante que alberga até 70 pessoas estava por minha conta e de pouco mais uma dezena de clientes, espalhados por duas mesas, um ambiente muito diferente do de casa cheia, ao fim de semana. A falta de calor humano foi compensada com o lugar que escolhi ao balcão que me permitiu um contato com os dois cozinheiros de serviço, os chefes Rui Sales e Markitos Martinez, o galego que veio do Kabuki de Madrid.

Fusão com sensibilidade e bom senso

Antes de se aventurarem por um menu mais local, a proposta do Kabuki é um misto do que se encontra nas unidades de Espanha, além, claro, dos clássicos da casa mãe que são comuns entre todos. Pode-se escolher à carta – inclusive optar por propostas apenas japonesas – mas o mais indicado para uma primeira experiência no lugar e para ficar a conhecer o ADN da casa é o menu de degustação de 8 momentos (100€), que pode ser estendido (por +35€) de modo a incluir um prato de wagyu e uma segunda sobremesa.

Acabei por eleger a degustação normal, pedindo, no entanto, para acrescentar uma das propostas de sardinha do tal menu especial de Santo António. O primeiro momento veio numa caixa "bento box" e continha seis snacks. O primeiro era uma mistura entre o korokke, o croquete japonês e a croqueta espanhola: fritura exemplar, sem deixar óleo na mão, massa crocante (envolta em panko) por fora, recheio cremoso de bechamel com aparas de atum por dentro. Nada mau, para começar, tal como o segundo, desta vez uma tempura de ostra com molho ponzu, igualmente com uma textura fantástica. Ainda de grande nível esteve a gyoza de porco com molho mirim e soja, tal como os delicados pickles de cenoura nabo e abóbora. Por fim, um mexilhão gratinado, com viciante molho holandês com um toque de kimchi.

De seguida veio um japonês usuzukuri de lírio com molho ponzu. Apenas três fatias bem finas daquele que é um dos melhores peixes brancos para comer cru, ligeiramente mergulhadas num salivante e bem acídulo molho ponzu. Ainda dentro do mesmo estilo de corte fino, voltámos à fusão com umas fatias de dourada com molho à bilbaína. Este molho, que é espécie de refogado com forte presença do alho e pimento em pó, é muito utilizado no país basco para acompanhar determinados peixes, como a pescada. Neste caso, a diferença era ser vertido sobre peixe cru – algo que funciona especialmente bem.

O "pa amb tomàquet" é um clássico com mais de vinte anos, que vem do início do Kabuki Madrid. Percebe-se o sucesso. A receita original catalã é basicamente pão esfregado com alho e tomate bem maduro e comido assim ou, por vezes, com umas fatias de presunto. Na versão "fusion" do kabuki, onde o umami está bem presente, o ingrediente principal é o atum, com umas fatias bem marmoreadas da gola (peça junto à cabeça, que supera a mais conhecida parte da barriga), tomate cru em cima, uns pedaços bem crocantes de pão, tudo ligeiramente pincelado com azeite e shoyu.

O prato seguinte tem uma história curiosa. Segundo Martinez, quando serviam carabineiro no restaurante de Tenerife, os clientes ingleses não gostavam de comer a cabeça, a parte com mais sabor do crustáceo. A solução foi servir o carabineiro laminado sobre o suco tépido da cabeça emulsionado e apenas com um ligeiro tempero de cebolinho, soja e gengibre. Só assim, o resultado já seria brilhante, porém, há ainda uma parte muito importante, o arroz, que vem ao lado, numa pequena taça. Ele foi apenas cozido e a qualidade era impressionante: bago grande, solto e cozinhado no ponto (disseram-me que era um arroz de topo da variedade koshihikari, cujo preço ronda os 10€/kg). A ideia era vertê-lo no prato e misturar tudo. O resultado? De ajoelhar, rezar e chorar por mais.

Ao quinto momento chegou outro clássico, "ovos rotos" com batata e tártaro de salmão. Partilho da opinião que um restaurante deste nível não deveria servir salmão – aliás, no original este prato é com atum e pode-se pedir dessa forma. Porém, é verdade que o peixe é de tal forma envolvido num molho picante que não deve fazer muita diferença o peixe escolhido, desde que seja gordo. Contudo, não havia nada a temer, a mistura do ovo e o peixe envolvidos naquele molho funciona muito bem.

O prato extra do menu dos Santos Populares entrou após esta sequência. Era uma tosta de sardinha com foie gras e espinafres salteados. A sardinha era grande, gorda, limpa de espinhas, ligeiramente chamuscada e cheia de sabor, mas não fez a ligação que esperava porque o foie gras (cuit) não tinha a devida expressão.

De seguida, entrámos no capítulo do sushi, com um conjunto de nigiris servidos um a um. Eram todos de fusão, mas mais uma vez, de boa fusão. Se não vejamos: barriga de dourada com panceta de porco – pode haver melhor ligação? no pregado, a barbatana dorsal é a parte mais saborosa (junto com a cabeça) devido à gelatina rica em colagénio que entremeia com a carne. Agora imaginem um pequeno pedaço passado pelo Josper, ou seja, com um toque de fumo do carvão...

Igualmente um absurdo de bom, era o nigiri de enguia grelhado na robata e pincelado com tare, um molho doce, indulgente, feito a partir do caldo do peixe; e o que dizer do atum, chamuscado num dos lados, mostarda de Dijon no meio e cru na outra ponta? A ideia é começar pela parte crua, depois pela da mostarda (que lembra o wasabi) e finalmente pela chamuscada. Traduzindo por miúdos: fui do Japão ao céu, com escala pelo mediterrâneo, em três mordidas.

o desfile continuou no mesmo nível, de novo, com a parte da gola do atum, desta vez com um pouco de açúcar demera queimado – sem palavras - e com um nigiri de vieira. Mais uma vez um exemplar de primeira com um molho denso de balsâmico, soja e mel e um pouco de botarga de robalo no topo, resultou num contraste acídulo/doce de grande harmonia. E, para finalizar, veio um nigiri de carne, com um tártaro de rubia galega com a particularidade de o arroz ser frito.

Na sobremesa, o mochi (bolinho de massa de arroz gelatinoso) recheado com abóbora e queijo da serra e sementes caramelizadas do vegetal no topo, era pouco doce mas agradável, com sabores que nos são familiares. Contudo, faltou-lhe alguma alma – talvez porque o queijo ao ser misturado com nata fique um pouco neutro. Para finalizar, chegou uma gelatina de yuzu, com uma quenelle de chocolate branco com yuzu e baunilha bem denso. Não fazia parte do menu normal, por isso calculo que tenha sido uma oferta da casa - e fez a diferença, porque voltamos de novo a um nível superior, dada a boa definição de sabores e o contraste entre o gelado gordo e a acidez perfumada desse citrino fantástico, que é o yuzu.

Os vinhos são uma aposta do Kabuki e a sua carta será provavelmente uma das melhores do país. Entre as mais de 400 referências, impressionou-me a quantidade de Champagnes (70), com a maior parte proveniente de pequenos produtores (35), ainda que não falte também os das grandes casas (35). Esta aposta, junto com a de Borgonhas, faz com que França preencha mais de 40% do portfolio, seguindo-se Portugal, com 23%. Também há uma boa seleção de Rieslings alemães, sakes, vinhos de Jerez/Montilla Moriles e fortificados portugueses, nomeadamente a copo. Mas mais importante do que os números de referências é a curadoria, da responsabilidade do 'head sommelier' Filipe Wang: por um lado, oferece uma grande escolha de vinhos que parecem ser os mais adequados para o tipo de cozinha; por outro, seleciona variadíssimos rótulos de diversas gamas que vão ao encontro dos enófilos, sejam eles filiados num tipo de enologia mais convencional, ou numa filosofia mais natural.

Porém, para ter uma carta destas e fazer sair muitas destas referências é fundamental saber orientar o cliente e, além de Wang, gostei muito do aconselhamento do sommelier Pedro Escoto a quem solicitei a escolha de três vinhos a copo, sendo que um deveria ser um Jerez Fino. Primeiro, mostrou entusiasmo, sem sobranceria, e confirmou o que eu já desconfiava: que a suavidade, mas ao mesmo tempo o toque seco e salino do fino, neste caso um Inocente Valdespino, casa muito bem com este tipo de comida. E, depois, porque acertou em cheio, também, nas outras duas escolhas: primeiro, com um branco de um produtor do Loire de que gosto muito, François Chidaine - o Chenin Blanc Les Argiles 2018, e depois com um menos evidente Ploussard do Jura, Le Dos d'Achat, de Fabrice Dodane, um tinto de cor aberta, leve, mas com personalidade, que foi muito bem com a segunda parte do sushi.

Um restaurante meio vazio não é o ideal para avaliar o serviço, porém, foi o suficiente para perceber que também neste campo o Kabuki está bem servido, uma vez que a cordialidade e o profissionalismo de quem nos atendeu foram duas características presentes ao longo da refeição.

KABUKI
RUA CASTILHO, Nº 77 A 77E, LISBOA.
TERÇA A SÁBADO: 12:30 A 15:00 E 19:30 A 00:00 (COZINHA FECHA ÀS 22:30)
T.212491683

classificação

18
Cozinha

17,5
Sala

18
Vinhos

Preço médio, por pessoa, com vinho: 80/90€ por pessoa, ao jantar. Pagou-se pela refeição descrita, 154,50€.

BEM-VINDOS,
AMANTES DE CARNE

O único forno de última geração capaz de **grelhar o melhor bife da sua vida.**

TEKA

Para ver e ouvir
RTP 3
Renascença

texto Marc Barros / *fotos* Daniel Luciano

Numa aldeia de xisto próxima de Penafiel, esconde-se um 'wine bar' com uma carta admirável de vinhos, acompanhada por uma oferta gastronómica de petiscos de se lhe tirar o chapéu. Bem-vindo à Casa da Viúva!

CASA DA VIÚVA

Vinhos e petiscos no império do xisto

Fábio Silva e Paulo Sousa

O crescimento do 'wine bar' fez-se também com um necessário esforço na formação. O próprio Paulo Sousa termina em 2007 o curso de escanção e mais tarde conclui o WSET. Esta aposta é extensível ao pessoal, sendo que o sommelier da casa, Fábio Silva, está igualmente em fase de conclusão do WSET.

Ao lado de Penafiel, na freguesia de Lagares, existe uma aldeia de xisto, chamada Quintandona, que é um pequeno tesouro, ainda escondido; o que se afigura ainda mais estranho quando é certo que se situa próxima dos grandes centros urbanos do Douro Litoral e do Minho.

Esta aldeia típica foi recentemente intervencionada, no sentido de recuperar toda a sua tipicidade de lousa e xisto – material este presente não apenas na aldeia mas também no solo, outra curiosidade tendo em conta que o predomínio na região pertence ao granito – e a sua beleza e arquitetura singulares.

Por outro lado, é de notar que a aldeia está longe de apresentar o cenário de envelhecimento que é usual encontrar em tantas outras aldeias e vilas espalhadas pelo país. Pelo contrário – praticamente todas as casas estão habitadas e a juventude impera na aldeia, que permaneceu incólume à desertificação e abandono dos mais novos. Estes beneficiam das ligações rodoviárias e ferroviárias nas proximidades para procederem aos seus trânsitos pendulares diários.

Dito isto, quando entramos na aldeia somos surpreendidos, desde logo, pelo estado impecável em que se encontram as edificações e o entorno rural, agrícola e florestal. Mas há mais vida na Quintandona – há uma capela com mais de 200 anos, há um centro cultural, a associação "Os ComoDEantes", que dinamiza a cena cultural, com teatro de rua, entre outras atividades - e há, claro, a Casa da Viúva.

Viva a viúva!

A Casa da Viúva é um 'wine bar', criado em 2007 por Paulo Sousa, um apaixonado por vinhos residente nas proximidades da aldeia, com passado profissional na hotelaria e que, depois de uma viagem que fez por Espanha, mergulhou no hábito típico dos 'nuestros hermanos' em "tapear ao fim de tarde com um copo de vinho".

Juntamente com dois outros sócios, aproveitou a revitalização da aldeia para cumprir o sonho de ter o seu próprio espaço. Esta tríade de amantes de vinhos investiu na aquisição da casa, sendo que apenas em 2013 foi possível a abertura do espaço, fruto da demora do processo burocrático, dada a sua especificidade e localização.

"O início fez-se com calma", recorda Paulo Sousa, e "incluía cerca de 10 referências de vinhos" acompanhadas por "algumas tapas e petiscos"; mas "o sucesso foi de tal ordem que passados três anos foi necessário ampliar o espaço e a cozinha". E se, à data, era Paulo Sousa quem oficiava a solo no espaço, hoje a Casa da Viúva, nome que era dado à casa pois aí vivia uma viúva, tem oito funcionários a tempo inteiro.

O conceito subjacente ao espaço pretende ser "diferenciador", assente na "partilha", visando "trabalhar um produto rei, como o vinho, e as tapas e petiscos". O espaço encanta pela sua rusticidade genuína, quer no interior, onde encontramos 30 lugares sentados,

Na terceira semana de setembro, a aldeia da Quintadona recebe uma festa anual sui generis, conhecida como Festa do Caldo. Tendo iniciado em 2007, a Festa do Caldo recebeu 18.000 visitantes na última edição, algo extraordinário tendo em conta a diminuta área desta aldeia de xisto.
Ao longo de três dias, a Quintandona recebe teatro de rua, concertos e barraquinhas, tudo dinamizado pelo grupo cultural Casa do Xiné, o centro cultural da aldeia e lar do grupo de teatro ComoDeantes.
Trata-se sobretudo de uma festa de teor gastronómico, em que as referências culturais vão para além da música e do teatro de rua. Neste período, a Casa da Viúva mantém as portas abertas mas sem o serviço sentado habitual.

quer no exterior, numa esplanada onde pontifica um vetusto espigueiro que configura o cenário tipicamente minhoto. No total, a Casa da Viúva tem capacidade para receber 110 convivas.

O crescimento do 'wine bar' fez-se também com um necessário esforço na formação. O próprio Paulo Sousa termina em 2007 o curso de escanção e mais tarde conclui o WSET. Esta aposta é extensível ao pessoal, sendo que o sommelier da casa, Fábio Silva, está igualmente em fase de conclusão do WSET.

E se, no início, a carta de vinhos era formada por uma dezena de referências, hoje ultrapassa as duas centenas, numa procura "direcionada para o que está a surgir de novo", sem descurar os clássicos. A oferta abrange vinhos de todas as regiões e algumas referências internacionais, numa "carta eclética, com vários preços, atenta aos que os clientes procuram", considera Paulo. E o facto é que a procura tem vindo a crescer, num raio de ação que abrange o Norte Litoral, mas também com uma forte procura internacional, fruto do crescimento de notoriedade da Quintandona.

A oferta de vinho a copo está limitada às referências até 30 euros e uma tábua de petiscos, com sete a oito tábuas, custa 40 euros por pessoa. A abordagem gastronómica é tradicional e inclui petiscos como peixinhos da horta, petinga, folhado de alheira, polvo, queijos ou fumeiro. Para quem quiser ficar mais tempo na aldeia, a aldeia tem na Casa ValXisto e na Vizinha da Viúva duas unidades de alojamento rural prontas a receber os hóspedes. E vale bem a pena a visita...

WINE BAR CASA DA VIÚVA
RUA DE QUINTANDONA
4560-195 PENAFIEL
M. 912 245 910
HORÁRIO: 3ª FEIRA DAS 19H00 ÀS 00H00; 4ª A SÁBADO DAS 13H00 ÀS 16H00 E DAS 19H00 ÀS 23H00; DOMINGO 13H00 ÀS 16H00 E DAS 19H00 ÀS 22H00

BAYER
PROSPER®
A Super Proteção contra o oídio
Eficácia preventiva e curativa contra o oídio da videira.
cropscience.bayer.pt

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

texto e notas de prova José João Santos, Nuno Guedes Vaz Pires / *fotos* Ricardo Garrido

Jorge Alves, Luísa Amorim, Manuel Queirós, Ana Mota, Rodrigo Costa e Susana Pinho

Taboadella e Quinta Nova

Um novo enoturismo no Dão, um branco improvável no Douro

No regresso à Taboadella experienciamos as valências do novo enoturismo, casa de traça senhorial e comodidades contemporâneas, loja e wine bar. Nos vinhos, os novos monocastas do Dão e os mais recentes lançamentos da duriense Quinta Nova, que estreia um blanc de noir de Tinta Roriz.

Aos poucos, a Taboadella, que a Amorim adquiriu em 2018, vai ficando com a pinta que a família nos habituou a partir do momento em que revolucionou a Quinta Nova, no Douro. No vizinho Dão há complementaridade de recursos, mas a ideia é preservar uma identidade própria, nem misturar conceitos nem confundir valências. "Queremos respeitar a essência, a identidade de cada região", garante a produtora Luisa Amorim.

Quis a pandemia que a inauguração oficial da nova Taboadella acontecesse apenas em 27 de maio último, na presença da Ministra da Agricultura e da Alimentação, Maria do Céu Antunes, entre outras personalidades. O grupo teve oportunidade de conferir aquilo de que aos poucos já temos por aqui dado nota, mas que a cada regresso soma sempre mais um detalhe. Comecemos pela vinha.

A propriedade tem hoje 42 hectares de vinha contínua, uma raridade no Dão, dois dos quais adquiridos recentemente e já plantados com Encruzado. A valia dos brancos da região aliada à intensa procura leva a Taboadella a ter um total de 14ha de encepamento branco – Encruzado, Bical e Cerceal. Nos tintos, Alfrocheiro, Jaen, Tinta Pinheira, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Baga, tudo indicando que esta última vá aumentar o protagonismo em breve.

Os solos são graníticos, uma zona de pedra mais grosseira, outra de pedra mais metereorizada, dois dos sete microterroirs identificados com apontamentos de argila. Vive-se um processo de transição para a produção biológica, estando já a ser adotadas práticas de matriz biodinâmica, como tratamentos de acordo com o calendário lunar ou a aposta nalgumas tisanas para aumentar a resistência das videiras.

"É um enclave específico, de altitude, de frescura, de granito, do envolvimento do pinhal", observa Luísa Amorim.

A adega, edifício de 3.400m2 projetado por Carlos Castanheira, aposta em materiais como a madeira, a cortiça e o granito. Equipamentos de última geração, pensados para permitir diferentes métodos de vinificação e de estágio ao enólogo Jorge Alves.

O enoturismo é o mais recente mimo. A Wine House da Taboadella é um espaço de acolhecimento contínuo a quem chega ou sente a curiosidade de entrar. Loja e wine bar, ponto de encontro para provas temáticas e caminhadas por entre as vinhas.

A Casa Villae 1255 é a antiga casa senhorial da Taboadella, alvo de uma intervenção profunda de reabilitação, exterior e interior, que lhe preserva a traça mas lhe aporta comodidades contemporâneas. A arquitetura interior de Ana Vale permitiu criar oito quartos que albergam até 19 pessoas. Três zonas de convívio comum e um generoso terraço exterior com vista desafogada para as vinhas complementam a proposta.

Contrariando uma lógica hoteleira convencional, a casa está pensada para receber clientes e convidados, disponível também para aluguer por inteiro e a um só grupo, com serviços de apoio associados. Pretende-se salvaguardar a privacidade de quem chega, dar a oportunidade de vivenciar o silêncio e a atmosfera desta propriedade localizada em Silvã de Cima, Satão.

Neste regresso à Taboadella provamos também novidades – os novos monocastas de Encruzado, Alfrocheiro, Jaen e Touriga Nacional, a par de lançamentos da duriense Quinta Nova. Neste último capítulo, um curioso vinho branco obtido a partir da tinta Tinta Roriz (a Quinta Nova não possui uvas brancas), do qual resultaram 10.000 garrafas e que obrigaram a uma vindima em meados de agosto do chuvoso 2021.

QUINTA DA TABOADELLA
SILVÃ DE CIMA / 3560-215 SATÃO
T.232 244 000 / M.967 116 877
E. TABOADELLA@AMORIMFAMILYESTATES.COM

A Wine House da Taboadella é um espaço de acolhecimento contínuo a quem chega ou sente a curiosidade de entrar. Loja e wine bar, ponto de encontro para provas temáticas e caminhadas por entre as vinhas.

MIRABILIS
DOURO

TABOADELLA
1255
TABOADELLA
1255
RESERVA · 2020
TOURIGA NACIONAL
DÃO

DOURO · PORTUGAL
QUINTA NOVA
DE NOSSA SENHORA DO CARMO
ROSÉ
2021

18

Mirabilis Grande Reserva 2020

Douro / Branco / Quinta Nova de N. Sra. do Carmo

Dourado. Floral campestre, toques abaunilhados, aromas de nêspera. A firmeza estrutural é assinalável, a amplitude de sabor convidativa, a definição, elegância e nervo elevam-no. De final profundo e muito boa acidez necessita e merece tempo para mostrar a verdadeira dimensão que possui... E é muita.

Consumo: 2022-2032

46,00€ / 11°C

—

18

Taboadella Jaen Reserva 2020

Dão / Tinto / Taboadella

Rubi. Notas de cereja e folha de morango, pinhal e especiaria delicada. A elegância do tanino é notável, mostra seda na estrutura, tem muito boa acidez, volume no ponto, definição estrutural e final cheio de sabor e de firmeza. Pode até não parecer, mas é vinho para perdurar.

Consumo: 2022-2032

16,99€ / 11°C

18

Taboadella Touriga Nacional Reserva 2020

Dão / Tinto / Taboadella

Rubi escuro. Floral sedutor, nitidez da expressão de bergamota, com caruma e floresta a completar. O tanino tem solidez de granito, a dimensão está sempre bem enquadrada com a frescura, final tem persistência, volume e veludo. Tem os predicados que lhe permitirão evoluir com garbo.

Consumo: 2022-2032

16,99€ / 11°C

—

17,5

Taboadella Alfrocheiro Reserva 2020

Dão / Tinto / Taboadella

Rubi aberto. Pureza florestal nos aromas, que também possuem notas de caruma, pinheiro, cereja vermelha e terra. Tanino fino, muito boa acidez, de silhueta elegante, final delicado e fresco. Modernista e atual, de perfil tentador.

Consumo: 2022-2030

16,99€ / 11°C

17

Quinta Nova Porto Vintage 2020

Vinho do Porto / Fortificado / Quinta Nova de N. Sra. do Carmo

Púrpura. Perfume de violetas, complementos de groselha e cereja negras, bombom de chocolate e café. Tanino preciso, boa integração da aguardente, a acidez a correr em fundo, um final que agrada. Assume um perfil contemporâneo que não belisca a longevidade.

Consumo: 2022-2062

a definir / 16°C

—

17

Quinta Nova 2021

Douro / Rosé / Quinta Nova de N. Sra. do Carmo

Cor salmão. Notas florais finas, cereja delicada e folhagem seca. Sempre elegante, tem corpo definido, muito boa acidez, final de carácter mineral e persistente. Bem conseguido, brilhará em diferentes contextos, o da mesa incluído.

Consumo: 2022-2024

13,99€ / 11°C

17

Taboadella Encruzado Reserva 2021

Dão / Branco / Taboadella

Amarelo limão. Florais finos secundados por raspas de lima, toranja, palha seca e fumo. Delicado e equilibrado, conjuga dimensão e acidez, tem sentido mineral na despedida, que é profunda. Estará outro vinho, para melhor, dentro de um par de anos.

Consumo: 2022-2030

16,99€ / 11°C

—

16

Quinta Nova Blanc de Noir Reserva 2021

Douro / Branco / Quinta Nova de N. Sra. do Carmo

Amarelo palha. Ligeiro floral, notas de restolho e polpa de fruto de caroço. O volume é generoso, a especiaria de barrica surge integrada, consegue manter a acidez ao longo da prova. Untuoso e amplo, tem um final que convida à mesa.

Consumo: 2022-2026

16,99€ / 11°C

Para ver e ouvir
RTP 3
Renascença

texto e notas de prova Manuel Moreira / *fotos* Rita Chantre

Bernardo Cabral

Eruptio

Entre o vulcão e o mar

Pedimos a Bernardo Cabral para antecipar a experiência do que é provar um vinho dos Açores. "Salinidade, vulcão, que marca a posição numa prova cega, e a incrível frescura".

Eruptio é a mais recente criação do enólogo Bernardo Cabral. Eruptio vem do latim erupção. Chega da ilha do Pico, talvez seja a ilha mais vulcânica, onde se consegue "visitar cerca de 300 crateras", exalta o enólogo com visível entusiasmo - e mesmo uma certa adoração, referindo ser a ilha "território de rocha preta a tocar o mar, de vinhas fustigados pelos ventos e pelo mar salgado, que desafiam o homem a conseguir o impossível".

Bernardo Cabral é um apaixonado pelos Açores, onde tem casa. A esposa, Bianca, é a autora do rótulo onde constam vários elementos naturais do Pico e a narrativa do que é beber o vinho do Pico. Bernardo define os vinhos como "a expressão líquida que representa o terroir vulcânico e atlântico; em cada garrafa está presente o saber e a resiliência de muitas gerações de viticultores que, em condições extremas, conseguem produzir uvas com uma qualidade excecional... é meu dever e meu trajeto respeitar este terroir incrível e prová-lo em cada garrafa de vinho que produzimos".

O projeto conta com outro interveniente Manuel Bio, CEO do grupo Abegoaria. O Eruptio nasce de um encontro de ambos, que se conhecem há largos anos, numa adega no Alentejo. O assunto Açores veio à baila, com Bernardo Cabral a dizer que precisava fazer um projeto dos Açores, no Pico.

Manuel Bio já havia feito uma incursão dos Açores, uma consultadoria por seis meses na adega do Pico. E não ficou insensível à essência da ilha: "Quando visitamos as vinhas no Pico e falamos com os pequenos produtores de uvas, percebemos que aquilo é muito diferente, no Pico tudo é levado ao extremo". Desses tempos ficou uma paixão, talvez adormecida, mas não escondida.

A gama Eruptio, explica-nos Bernardo, é composta por "um primeiro vinho, o Eruptio Blend, feito com um lote de castas com grande base de Arinto do Açores e Verdelho, de diversas zonas da ilha, de várias exposições". É da colheita de 2019, um ano muito específico, que "deu muitas dores de cabeça". A restante gama mostra o temperamento dos três monocastas DO Pico, Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantês do Pico, cada um muito especial com uma abordagem muito própria, oriundos de zonas muito concretas.

O Arinto dos Açores, de vinhas bastante velhas, é fermentado numa grande cuba de madeira, de uma zona que tem exposição norte (Bandeiras). O Terrantês vem de uma vinha específica e fermenta em barricas muito velhas, com mais de 50 anos, quase neutras. "Que lhe transmite uma certa patine". A Verdelho é a casta que faz Bernardo sentir que está a mergulhar numa poça de água junto ao mar. Abordagem muito minimalista, muito direta à casta, na busca de "tensão com untuosidade". Para o enólogo, são vinhos que resultam de uma "abordagem muito humilde", sustentada na maturidade e na confiança da experiência adquirida de fazer, há algum tempo, vinhos no Pico.

Um caso de emoção

Também para Manuel Bio, a sua entrada neste projeto "é um caso de emoção". Diz-nos que no grupo Abegoaria têm estado a desenvolver, nos últimos anos, projetos muito específicos de 'fine wine'. A ideia era a de ser do Alentejo o primeiro vinho nesse posicionamento, em particular da Herdade da Abegoaria dos Frades, "o nosso coração, a nossa origem", mas quando apareceu este projeto dos Açores, pensamos: "Aqui está a primeira grande oportunidade de entrarmos neste projeto!" Confidencia que neste momento estão a desenvolver três projetos no segmento: Açores, um do norte do Alentejo, ainda não apresentado, e o da Abegoaria dos Frades.

Para quem não conhece os vinhos dos Açores, pedimos a Bernardo Cabral para antecipar a experiência do que é provar um vinho dos Açores. Bernardo responde com três palavras-chave: "Salinidade, vulcão, que marca a posição numa prova cega, e a incrível frescura". E acrescenta: "Plantar vinhas junto da montanha é uma desgraça, não se consegue, pois chove imenso. Portanto tem que se aproximar as vinhas do mar onde recebe a influência do sal, da temperatura da água, a água fria que baixa a temperatura média e que garante que a acidez fique até ao momento em que vinificamos aquelas uvas. São os fatores que marcam profundamente estes vinhos e que não se encontram, ainda hoje, em mais nenhuma parte do mundo. Existem isoladamente, mas nos Açores estes fatores reúnem-se".

No total, para as quatro referências, o Eruptio soma um total de 35000 garrafas. Segundo Manuel Bio, este é um vinho posicionado para a "restauração média/alta, garrafeiras especializadas e espaços de produtos de alta gastronomia".

Manuel Bio

18,5

Eruptio Terrantez 2020

Pico / Branco / Eruptio - Vinhos Vulcânicos

Fermentado em barricas de carvalho americano velhíssimas, de estágio de vinhos licorosos, onde permanece por 6 meses com as borras finas. Presença mineral e sugestões fumadas, alusão a camomila, pele seca de toranja e nêspera. Amendoado e iodo do tipo Manzanilla de Jerez. Elegante na boca, mas subtilmente concentrado, com matéria e bem estruturado, equilibrado, de intensa e vibrante acidez com pronúncia bem salina. Acaba com o comprimento e a tensão. Em grande estilo, demonstrativo da singularidade da casta.

Consumo: 2022-2035

39,99€ / 11°C

18

Eruptio Verdelho 2020

Pico / Branco / Eruptio - Vinhos Vulcânicos

Fermentado em tanques de inox (80%) e barricas (20%), com estágio de 6 meses com as borras finas. Assumidamente menos expressivo que o usual e menos tropical. Combina tons a ervas cítrica com notas a pólvora, cogumelo e alguma amêndoa crua, insinuações de autólise. Na boca mostra forte tensão na evolução de boca, mais linear e menos gordo, sibilino na acidez, longo, revela-se grande intérprete do que é um vinho açoriano e da casta. Um Verdelho diferenciado.

Consumo: 2022-2032

26,50€ / 11°C

17,5

Eruptio Arinto dos Açores 2020

Pico / Branco / Eruptio - Vinhos Vulcânicos

Fermenta em tonel de carvalho francês a 15°C, onde estagia por 5 meses com as borras finas. O nariz mostra finesse aromática em tons limonados, ervas frescas tais como aneto e tropical fresco, maresia e sugestão vulcânica. Estes sabores continuam presentes na boca, aliados a impecável frescura e acidez, textura e persistência. Precisão, bom senso e forte identidade.

Consumo: 2022-2030

26,50€ / 11°C

16,5

Eruptio Blend 2019

Pico / Branco / Eruptio - Vinhos Vulcânicos

Castas vinificadas em separado, estagiam em cubas de aço inoxidável com as borras finas durante 5 meses. Aroma frutado no bom ponto de madurez, em tons tropicais e alguma fruta de caroço. Evolui para sugestões cítricas e traz à memória a frescura salina e maresia. A boca combina cremosidade de boca e boa acidez, muito harmonioso e certa salinidade alargada no final.

Consumo: 2022-2027

20,99€ / 11°C

EPAL®

THE PALLET SYSTEM.

SUSTENTÁVEL
CERTIFICADA
REUTILIZÁVEL
RECICLÁVEL

COM A EPAL A SUA MARCA LEVA **PALETES DE SEGURANÇA**

www.aimmp.pt
aimmp@aimmp.pt
223 394 200

EPAL® PORTUGAL

COMPETE 2020 Lisb@20^20 PORTUGAL 2020

fotos Arquivo e D.R.

Joachim Roque e Pedro Patrício

Já Te Disse

Está afirmado!

Os vinhos sonhados por Pedro Patrício, gestor do Hospital da Luz, após uma epifania na Borgonha, ganham a cada ano mais consistência e distinção.
Foi numa viagem com Miguel Abalroado à Meca dos grandes vinhos de terroir, a Borgonha, que Pedro se lançou neste desafio de elaborar grandes vinhos em Portugal. Em 2015 compra um monte em Estremoz, a dois passos da freguesia de São Lourenço de Mamporcão, apenas 1,2 hectares, coberto com olival antes de se tornar vinha. Com a assessoria do experiente enólogo Joachim Roque (Bordéus, Rhône, Napa Valley, Alentejo, etc.), plantou-se ali 36 linhas com 3 castas distintas: Alicante Bouschet, Petit Verdot e Syrah, numa encosta de solos argilo-xistosos.
Em 2019 foram lançados os seus primeiros vinhos. No copo, e também na apresentação do projeto, desde as impactantes garrafas adornadas com rótulos desenhados por Álvaro Siza Vieira, ao simpático nome Já Te Disse, uma referência o cão rafeiro do avô, e à simplicidade, o afecto, a genuinidade e o amor pelo campo deixados como legado ao neto Pedro e seu irmão Rui.

—

18,5

Já Te Disse Tinto 2020

Alentejo / Tinto / BMCC Rural

Petit Verdot (40%), Syrah (30%), Alicante Bouschet (30%), vindima nocturna, 12 meses em barricas, 4.000 garrafas em dois rótulos distintos, de cão e caçador. Púrpura intenso na cor. O nariz está ainda mais preciso que na edição anterior, sem aquela componente passificada. O que temos aqui é uma substancial prestação de fruta mais vermelha que negra, madura e profunda, amparada por finos aportes de especiarias e um lado mais intrigante, balsâmico. Na boca houve um ganho também de elegância, balanço e qualidade dos taninos, com perfeita integração do álcool. Um grande tinto de Estremoz. Quem tiver a paciência de um caçador, poderá guardar por muitos anos este senhor. GC

Consumo: 2022-2035 / 84,90€ / 16°C

Herdade da Lisboa

O alentejo veio a Lisboa...
...Com os novos Paço dos Infantes

A família Cardoso escreve o mais recente capítulo da Herdade da Lisboa, na Vidigueira, desde a aquisição, em 2011. João Cardoso rodeou-se do que considerou serem as melhores sensibilidades e competências. Na enologia e viticultura, o experiente António Selas. Como enólogo residente, Ricardo Xarepe Silva, excelente representante da nova geração. E, na direção do projeto, Joaquim Cândido da Silva, com a sua vasta experiência em comercialização e marcas no mundo do vinho.
No passado mês de Maio, foram apresentados vários vinhos da gama Paço dos Infantes, a icónica marca memória das décadas de 1980 e 1990 do Alentejo. Com a cozinha alentejana do restaurante Zé Varunca, em Paço de Arcos, e com os novos Paço dos Infantes, o Alentejo veio a Lisboa. Foram provados dois ensaios de espumantes, um branco e um rosé, cuja elegância e diferença exigem atenção para o que se seguirá. Depois, das três novidades, impossível não destacar o Garrafeira Branco 2019, o primeiro topo de gama da marca, que vem recuperar a tradição nobre dos velhos "garrafeira" do Alentejo. Um vinho obtido apenas da lágrima da curtimenta, com natural graciosidade e grande nobreza.
Vinhos enérgicos, com sentido de lugar que nos relembram que a história não acontece por acaso e que a Vidigueira é realmente um caso muito sério.

—

18

Paço dos Infantes Garrafeira 2019

Alentejo / Branco / Herdade da Lisboa

Lote de Arinto (70%) e Alvarinho (30%), com curtimenta de 48 horas em lagar de inox, fermentação em carvalho francês e estágio de 8 meses sur lies, a que se seguiram 18 meses de garrafa. Cor de ouro claro. Alguma fruta macerada bem pontuada por notas florais de citrinos, limão confit, erva príncipe e o encanto do mel. Aromas profundos, em grande harmonia e beleza. A boca segue o mesmo registo, de limpidez e sentido de lugar. Mineralidade, sensação de acidez notória, fruta bonita e textura cremosa. Garra e carácter, riqueza e alguma austeridade, numa grande estreia. CL

Consumo: 2022-2032

50,00€ / 11°C

Quintas de Melgaço

Homenagem à terra dos pais

As Quintas de Melgaço lançaram o vinho Patriam, lote de quatro colheitas diferentes que se assume como uma homenagem a este território da casta Alvarinho. A primeira edição do Patriam, que significa 'terra dos pais', é composta por um lote que engloba 30% de vinhos da colheita de 2017, 20% de 2018 e 25% de 2019 e 2020, respetivamente.
Segundo o enólogo Jorge Sousa Pinto, o conceito subjacente ao vinho surgiu quando "começamos a fazer controlo de maturação na vinha em dias e horas específicas. Percebemos que havia algumas parcelas diferenciadas, entre as quais algumas vinhas velhas", e "pedimos aos produtores para entregarem essas uvas em alturas próprias".
Os lotes provêm de "produtores e altitudes diferentes, entre 100 e 400 metros". O enólogo adianta que foram necessários "três ensaios diferentes para chegar ao lote final", que ascendeu a 4.000 litros. Desta quantidade, foram cheias 3.276 garrafas, ou seja, 2.500 litros, pelo que poderão proceder ao relançamento ou a nova edição do Patriam.
O enólogo sublinhou que as colheitas que compõem o lote oferecem complexidade não apenas pela diversidade de altitudes e parcelas, mas também pelo perfil climático das diferentes campanhas: assim, 2017 (lote que foi vindimado a 30 de agosto, fermentado em inox e madeira em partes iguais) e 2020 (vindimado a 4 de setembro, sobre borras totais) correspondem a anos quentes, enquanto 2018 (vindimado a 15 de setembro, sobre borras totais) e 2019 (vindimado a 11 de setembro, totalmente fermentado e estagiado em inox) são anos moderados. Por outro lado, "todas as barricas são usadas, parte de carvalho francês e parte acácia", madeira que Sousa Pinto afirma apreciar sobremaneira.
—

18

QM Patriam Edição N.º1

Vinho Verde (Monção e Melgaço) / Branco / Quintas de Melgaço

Dourado, límpido. Elegância e mineralidade aromática a evidenciar grande complexidade. Pedra molhada, leve citrino, fruta de água, flores frescas, leves aromas tostados e de avelã. Seco, belíssimo volume de boca, estruturado, a acidez é tensa e crocante. Fruta fina no fim de prova, longo e salivante. JJS / MB

Consumo: 2022-2029

55,00€ / 11°C

Casa Santa Vitória

Um Verdelho que entusiasma

Da coleção primavera/verão apresentada pela alentejana Casa de Santa Vitória há um monocasta que se destaca. Trata-se do Santa Vitória Verdelho 2021, resultado da primeira vindima a solo da enóloga Patrícia Peixoto.
Um exemplar que ilustra bem o ADN aromático da variedade, mas sem o fazer sobressair em demasia, como frequentemente acontece. Uma certa austeridade que apresenta ao longo de toda a prova só o valoriza.
O Verdelho foi das castas que melhor comportamento registou em 2021, ano de "maturações equilibradas" em Santa Vitória
A alentejana Santa Vitória, do grupo hoteleiro Vila Galé, começou a vinificar em 2004 e possui 127 hectares de vinha própria, produzindo anualmente um milhão de garrafas.
—

17

Santa Vitória Verdelho 2021

Regional Alentejano / Branco / Casa de Santa Vitória

Amarelo limão. Notas florais delicadas e alguma flor de laranjeira, lima e raspas de laranja, brevemente especiado. Austero e de acidez firme, mostra muito solo, tem amplitude geral interessante e final brevemente salino. Tem muitos predicados. JJS

Consumo: 2022-2028

10,50 € / 11°C

OFERTA

CAMINHOS CRUZADOS

O Novo Dão

ALMOÇO VÍNICO PARA 2 PESSOAS
JOGO DOS AROMAS

Tel. 232 940 195 // enoturismo@caminhoscruzados.net

Assine já!

12 EDIÇÕES POR APENAS **48,00€**

Assine a Revista de Vinhos pelo período de um ano e desfrute de um almoço vínico para 2 pessoas.

NÚMERO LIMITADO DE VOUCHERS.

Válido para assinaturas formalizadas até 31 de julho.
Reserva obrigatória, sujeita a disponibilidade e confirmação prévia, exceptuam-se datas festivas.

ENVIE PARA: VASP PREMIUM / LINHA DIRETA DE APOIO AO ASSINANTE: (+351) 214 337 036 / ASSINATURAS@VASP.PT
MLP - QUINTA DO GRAJAL - VENDA SECA, 2739-511 AGUALVA CACÉM

HORÁRIO DE ATENDIMENTO - LINHA DE APOIO AO CLIENTE
DIAS ÚTEIS: 9H-13H / 14H-18H

*SIM, desejo assinar a Revista de Vinhos - A Essência do Vinho por **12 edições** no valor de **48,00€**.*
*Campanha exclusiva para uma **assinatura válida por 1 ano**, concretizada por débito direto em conta.*

ATENÇÃO: TODOS OS CAMPOS SÃO DE PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO, EM MAIÚSCULAS.

NOME COMPLETO

DATA DE NASCIMENTO / / MORADA

CÓD. POSTAL - LOCALIDADE TEL. TELEM.

E-MAIL Nº CONTRIBUINTE DESEJO FATURA

FORMA DE PAGAMENTO: DÉBITO DIRETO EM CONTA "AUTORIZAÇÃO DE PAGAMENTO - EXMOS. SRS., POR DÉBITO DIRETO EM CONTA E ATRAVÉS DO NIB QUE INDICO ABAIXO, QUEIRAM PROCEDER AO PAGAMENTO DA MINHA SUBSCRIÇÃO DA REVISTA DE VINHOS - A ESSÊNCIA DO VINHO, A FAVOR DA VASP PREMIUM. A MINHA ASSINATURA RENOVAR-SE-Á AUTOMATICAMENTE ATÉ QUE VOS COMUNIQUE A MINHA INTENÇÃO DE NÃO RENOVAR". PAGAMENTO RECORRENTE.

AUTORIZAÇÃO DE DÉBITO DIRETO SEPA REFERÊNCIA DA AUTORIZAÇÃO (ADD) A COMPLETAR PELO CREDOR.

IBAN / Nº DE CONTA

BIC SWIFT

NOME DO TITULAR DATA / /

ASSINATURA

OFERTA A BENEFICIAR APÓS BOA COBRANÇA

OS DADOS RECOLHIDOS SÃO PROCESSADOS AUTOMATICAMENTE PELA VASP PREMIUM. DESTINAM-SE À GESTÃO DO SEU PEDIDO E À APRESENTAÇÃO DE FUTURAS PROPOSTAS DE CARIZ PROMOCIONAL.
O ACESSO AOS DADOS ESTÁ GARANTIDO ASSIM COMO A RESPETIVA OPOSIÇÃO E LIMITAÇÃO DE TRATAMENTO, PORTABILIDADE, RETIFICAÇÃO E ELIMINAÇÃO. O DIREITO DE APRESENTAR RECLAMAÇÕES TAMBÉM SE ENCONTRA CONSAGRADO.
AUTORIZO RECEBER RESPOSTAS COMERCIAIS DE OUTRAS ENTIDADES: SIM NÃO

*** PREÇO PARA PORTUGAL CONTINENTAL.**

GAS 0101

*Conheça os vinhos provados pelos nossos **especialistas.***

Nuno Guedes Vaz Pires
Diretor Revista de Vinhos

Alexandre Lalas
Crítico de vinhos e wine educator

António Lopes
Sommelier

Célia Lourenço
Crítica de vinhos e de gastronomia

Guilherme Corrêa
Sommelier

Igor Beron
Crítico de vinhos

José João Santos
Crítico de vinhos

Luís Costa
Redator Revista de Vinhos

Manuel Moreira
Sommelier e wine educator

Marc Barros
Editor Revista de Vinhos

Rodolfo Tristão
Sommelier

índice dos vinhos provados por regiões

pág. 142 ***Alentejo*** · 23 vinhos
pág. 146 ***Algarve*** · 1 vinho
pág. 146 ***Dão*** · 3 vinhos
pág. 146 ***Douro*** · 12 vinhos
pág. 148 ***IVV*** · 1 vinho
pág. 150 ***Lisboa*** · 4 vinhos
pág. 150 ***Península de Setúbal*** · 5 vinhos
pág. 150 ***Tejo*** · 3 vinhos
pág. 152 ***Trás-os-Montes*** · 4 vinhos
pág. 154 ***Vinho Verde*** · 8 vinhos
pág. 154 ***Vinhos Estrangeiros*** · 1 vinho

classificação

A Revista de Vinhos utiliza a ficha de prova e parâmetros de avaliação da "Wine & Spirits Education Trust". Em prova cega, classifica os vinhos de zero a 20 valores, sendo que apenas publica avaliações de vinhos que atinjam mínimos de 13 pontos. Usa copos Riedel e os preços indicados são os recomendados pelo produtor. **"Altamente Recomendados"** são os vinhos mais surpreendentes; **"Boas Compras"**, os vinhos de melhor relação qualidade/preço. Cada nota de prova reflete a opinião da revista, estando identificada pelas iniciais do respetivo provador. Nuno Guedes Vaz Pires, diretor da Revista de Vinhos, exerce o voto de qualidade na tomada de decisões.

Consulte os vinhos provados pelo nosso painel no portal **www.revistadevinhos.pt** e na aplicação para tablets e smartphones da nossa publicação.

0 – 12,5	13 – 14,5	15 – 16,5	17 – 18,5	19 – 20
não classificado	*médio*	*bom*	*superior*	*excelente*

ALENTEJO

17,5

Herdade do Monte Branco Edição Limitada 2020

Regional Alentejano / Branco / Herdade do Monte Branco

Amarelo intenso, tonalidade dourada. Complexidade aromática com notas de pêssego maduro, maçã golden, raspa de laranja, ameixa amarela, floral de pétalas brancas. Na boca exprime-se com acidez vibrante, textura herbácea, ligeiro tanino, frescura cítrica e mineral, final persistente. LC Consumo: 2022-2030

27,90€ / 11°C

17,5

Já Te Disse 2021

Alentejo / Rosé / BMCC Rural

Aragonez (40%), Touriga Nacional (30%), Syrah (30%), apenas 1.995 garrafas produzidas. Coloração salmão brilhante. Extremamente subtil na expressão da fruta, as bagas silvestres vermelhas, delicadas impressões de nectarina e flores vermelhas predominam neste olfacto refinado e preciso. Na boca exterioriza-se o pedigree deste rosé, com bela textura, frescura e mesmo tensão. O final é persistente, com o álcool integrado, sempre muito fino e preciso. GC Consumo: 2022-2024

33,00€ / 11°C

17,5

Mamoré de Borba Syrah 2019

Alentejo / Tinto / Sovibor Sociedade de Vinhos de Borba

Granada vivo. No nariz exibe fruta encarnada e preta, maduras, notas florais, especiarias suaves e alguma folha de tabaco. Moderado no corpo, cheio na boca, organizado em elegância e polimento, taninos vivos mas eficientes. Final demorado, bem no acabamento de especiarias. NGVP Consumo: 2022 -2030

45,00€ / 16°C

17,5

Milmat Arinto, Verdelho, Encruzado e Antão Vaz Reserva 2019

Regional Alentejano / Branco / Mainova

Amarelo brilhante. Aromas ricos e delicados de flores frescas, notas herbais, citrinos, algum fruto tropical. Seco, bom volume, acidez citrina, quase mineral. Final médio, subtil, fresco e muito apetecível. MB Consumo: 2022-2029

21,50€ / 11°C

17

Rocim Sommelier Edition Rodolfo Tristão 2020

Alentejo / Tinto / Rocim

Rubi. Notas finas de groselha e cereja negra, engaço e vegetal seco. Tanino sólido, estrutura fluida mas portentosa, muita boa acidez. O final é sedoso e prolongado. Desafia a mesa. JJS Consumo: 2022-2028

21,45€ / 16°C

16,5

Mainova Arinto, Verdelho e Antão Vaz 2021

Regional Alentejano / Branco / Mainova

Amarelo verdeal, brilhante. Boa intensidade aromática, herbal na primeira olfação, aromas cítricos, lima, casca de laranja, fruto de polpa amarela, flores brancas. Seco, corpo médio, acidez viva, salivante até ao final de prova. A pedir gastronomia de verão. MB Consumo: 2022-2027

9,85€ / 11°C

16

Castelo de Estremoz Private Selection 2021

Regional Alentejano / Branco / Ségur Estates

Aromas um pouco tímidos. Após oxigenação sobressaem os aromas frescos e herbais. Seco, acidez presente, frutado ligeiro, correto e final agradável. Vinho para refeições ligeiras. RT Consumo: 2022-2025

7,49€ / 11°C

16

DJ 2021

Regional Alentejano / Branco / Ségur Estates

Cor ligeira, aromas ricos, frutos maduros, suaves notas florais. Seco, boa acidez, floral mais presente, frutado, bom corpo e final persistente. Cativa mais pelo sabor. RT Consumo: 2022-2028

3,99€ / 11°C

16

Mainova Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Baga 2020

Regional Alentejano / Tinto / Mainova

Concentrado, boa presença aromática, notas frescas de eucalipto, herbáceo, a par de frutos vermelhos, compota. Seco, tanino encorpado, acidez equilibrada, fruta madura no aroma de boca e no final, levemente especiado e de bom comprimento. MB Consumo: 2022-2028

12,50€ / 16°C

16

Monte Velho Biológico 2021

Alentejo / Branco / Esporão

Fruta madura exuberante mas fresca, pêssego, ananás e papaia. Seco, bom volume e acidez limpa, a fruta percorre o aroma de boca até ao final, com laivo mineral surpreendente. MB Consumo: 2022-2025

7,49€ / 11°C

16

Morgadio de Estremoz 2021

Alentejo / Branco / Ségur Estates

Frutos maduros no aroma correto. Seco, boa acidez, frutado, fácil de degustar, final refrescante. Boa escolha para comidas leves. RT Consumo: 2022-2026

3,99€ / 11°C

COSVALINOX®

PROCESSING TECHNOLOGY

Para os Produtores e Enólogos mais exigentes

WWW.COSVALINOX.PT geral@cosvalinox.pt t+ 351 234 946 010 AVEIRO | PORTUGAL

NOVIDADES

16

Quinta da Esperança Escolha 2021

Regional Alentejano / Branco / Ségur Estates

Aromas interessantes, frutos de árvore ligeiros, nota herbal suave. Seco , acidez, fácil de degustar, correcto e final fresco. RT Consumo: 2022-2026

9,99€ / 11°C

16

Santa Vitória Seleção 2020

Regional Alentejano / Tinto / Casa Santa Vitória

Rubi. Florais sinceros, cereja e amora, levíssimo toque de barrica. Tanino fresco e escorreito, muito boa acidez geral que ajuda a equilibrar o grande volume, final preciso e nitidamente apontado à mesa. Amplo e fácil de se gostar, leve-o à mesa. JJS Consumo: 2022-2025

6,10€ / 16°C

15,5

Chão de Xisto 2021

Regional Alentejano / Rosé / Ségur Estates

Salmão, aromas suaves, destacando-se os frutos vermelhos, morangos e ameixa. Seco, acidez presente, frutado, fácil de degustar e final fresco; ideal para comidas italianas, queijos ou churrascos. RT Consumo: 2022-2026

3,99€ / 11°C

15,5

Encostas de Estremoz Colheita Edição da enóloga 2021

Regional Alentejano / Rosé / Ségur Estates

Cor apelativa, aromas frutados, com notas a lembrar frutos vermelhos. Seco, boa acidez, frutado, com ligeiras notas herbais e final seco. Ideal para aperitivo. RT Consumo: 2022-2026

4,99€ / 11°C

15,5

Encostas de Estremoz Escolha Edição da enóloga 2021

Regional Alentejano / Branco / Ségur Estates

Aromas interessantes de fruta, com notas florais. Conjunto envolvente. Seco, boa acidez, fruta ligeira, bom corpo, com final refrescante e alguma secura. Para peixes grelhados, carnes brancas. RT Consumo: 2022-2027

6,99€ / 11°C

15,5

Esperança (Hope) 2021

Regional Alentejano / Branco / Ségur Estates

Cor suave, aromas florais ligeiros, com nota herbal presente dando sensação de frescura ao nariz. Seco, boa acidez, frutado ligeiro, herbal presente, final correto. Vinho para churrascos e pratos de verão. RT Consumo: 2022-2026

6,99€ / 11°C

15,5

Morgadio de Estremoz Private Selection 2021

Alentejo / Branco / Ségur Estates

Toque floral ao primeiro ataque, fresco e elegante. Seco, acidez alta, frutado, sedoso e final refrescante. Para começar a refeição. RT Consumo: 2022-2026

5,99€ / 11°C

15,5

Pouca Roupa 2021

Regional Alentejano / Rosé / João Portugal Ramos

Cor salmão. Leves florais, notas de groselha e cereja vermelhas. Fresco, preciso, fácil de entender e de se gostar, pronto para a estação e apto a harmonizar com saladas. JJS Consumo: 2022-2022

4,99€ / 11°C

15

Encostas de Estremoz Colheita Edição da enóloga 2021

Regional Alentejano / Branco / Ségur Estates

Cor ligeira, notas aromáticas florais, vegetal suave. Seco, acidez presente, correto, de final agradável; vinho para o dia-a-dia. RT Consumo: 2022-2026

4,99€ / 11°C

COSTA NOVA
PORTUGAL
shop online - www.costanova.com
Lisboa I Rua Castilho, nr 69, Lj Esq, 1250-068 Lisboa I T:+351 210 991 777 I castilho@costanova.pt
Aveiro I Largo do Mercado Manuel Firmino, Lj 2, 3800-223 Aveiro I T: +351 234 348 069 I aveiro@costanova.pt
Porto I Rua Sá da Bandeira, 650 (Edifício Emporium) I T: +351 220 991 998 I porto@costanova.pt

15
Loios 2021
Regional Alentejano / Branco / J. Portugal Ramos Vinhos

Citrino claro. Nariz discreto, com erva príncipe e farinha de pão. Boca cítrica, harmoniosa e simples. Final fresco, de leveza agradável. Um verdadeiro todo-o-terreno. CL Consumo: 2022-2024

3,99€ / 11°C

15
Santa Vitória Seleção 2021
Regional Alentejano / Rosé / Casa Santa Vitória

Cor salmão. Nariz fino e levemente floral, notas de cereja vermelha e algum morango. Sincero como expressa sabor, de tanino muito suave, alguma estrutura e final delicado. Convida a finais de tarde. JJS Consumo: 2022-2023

6,10€ / 11°C

14,5
Loios 2021
Regional Alentejano / Tinto / J. Portugal Ramos Vinhos

Rubi bonito. Aroma agradável, franco, polido e apelativo no morango maduro e groselha. Fundo de frescura vegetal/herbal. Vivacidade e ligeireza na boca, muito afinado, de paladar saboroso e macio. MM Consumo: 2022 - 2023

3,99€ / 16°C

ALGARVE

16,5
Al-Ria Negra Mole 2017
Regional Algarve / Tinto / Casa Santos Lima

Rubi. Fruta preta e vermelha, aromas tostados, mato rasteiro, ligeiro verniz. Na boca é acetinado e elegante, sem arestas, com acidez correta a dar-lhe equilíbrio e alguma frescura. LC Consumo: 2022-2025

7,50€ / 16°C

DÃO

16,5
Munda Encruzado 2019
Dão / Branco / Fontes da Cunha

Amarelo ouro. Nariz intenso, com notas de bolos de fruta, açúcar mascavado, tosta e especiaria. Corpo, estrutura e volume, com acidez a condizer. Termina com fruta madura e tosta da barrica. CL Consumo: 2022-2028

22,50€ / 11°C

15
Cabriz Biológico 2021
Dão / Branco / Global Wines

Citrino. Notas de ananás evidentes, com algum floral discreto, em fundo. A boca é alegre e frutada, terminando com acidez citrina. Um vinho simples e versátil. CL Consumo: 2022-2025

5,99€ / 11°C

15
Cabriz Sauvignon Blanc 2021
Dão / Branco / Global Wines

Citrino. Notas tropicais e côco dominam os aromas. A boca segue o perfil, com algum fumado e bom volume. Termina frutado, com bom envolvimento da acidez. CL Consumo: 2022-2025

6,49€ / 11°C

DOURO

17,5
Barão da Várzea do Douro Grande Reserva 2016
Douro / Tinto / Sociedade Agrícola Casa de Vila Nova

Vermelho púrpura. Notas de madeira a envolver bouquet de fruta preta, chocolate, flores azuis e grãos de pimenta. Na boca é sedoso e envolvente, muito equilibrado, servido por excelentes taninos e acidez de bom nível. LC Consumo: 2022-2028

38,90€ / 16°C

17,5
Lote 5 Reserva 2020
Douro / Branco / Quinta das Chaquedas

Lote de Gouveio, Viosinho, Rabigato, apresenta suave tonalidade amarelo esverdeado. Fermentado em barrica de carvalho francês com estágio em inox sobre borras durante seis meses, tem aromas muito limpos e definidos a fruta de polpa branca, cereja de saco, bagas de romã e raspa de laranja, com apontamento de madeira em pano de fundo. Tenso e vibrante na boca, com acidez salivante, mostra excelente compromisso entre frescura e untuosidade num registo de enorme equilíbrio. Um branco mineral, elegante e sofisticado. LC Consumo: 2022-2030

14,00€ / 11°C

17,5
Quinta do Noval Touriga Nacional 2019
Douro / Tinto / Quinta do Noval

Púrpura. Florais de violeta, mirtilo e groselha negra, balsâmicos e especiaria, folha seca e boa barrica. Tanino altivo, grande dimensão estrutural, potência geral e final de enorme prolongamento, com toque de fumo de charuto. Mantém-se por longos minutos, terá longos anos em garrafa. AJL/JJS/LC Consumo: 2022-2032

32,00€ / 16°C

17
Desnível Reserva 2021
Douro / Branco / António João Lopes

Cor suave, aromas frutados, tropical, ananás, ligeiro floral. Madeira subtil. Seco, acidez presente, frutos maduros, madeira presente mas a enriquecer o conjunto, bom corpo e final apetecível. RT Consumo: 2022-2029

13€ / 11°C

O Cartão Cliente Nasamotor está repleto de vantagens nos serviços de oficina, a pensar em si ou na sua empresa.
Um cartão único e com condições especiais.

SAIBA MAIS >

Nasamotor

Porto - Estrada da Circunvalação nº 11124
V.N.Gaia - Av. Infante D. Henrique, nº 476
S.Mª.Feira - Z. Ind. do Roligo, Lote nº 36 Ap. 146

800 910 018
www.nasamotor.pt

17

Quinta do Noval Reserva 2021

Douro / Branco / Quinta do Noval

Amarelo limão. Notas de baunilha e flores brancas, alperce, palha seca, toque vegetal e de especiaria. Untuoso e largo, possui na acidez constante em fundo aquilo que o faz vibrar. Persistente e profundo no final, necessita de tempo para mostrar-se ainda melhor. AJL/JJS/LC Consumo: 2022-2030

60,00€ / 11°C

16,5

Cedro do Noval 2021

Douro / Branco / Quinta do Noval

Amarelo palha. Primeiro a expressão floral, depois as notas de lima, pêssego e breves apimentados. De estrutura bem dimensionada, mostra amplitude, equilíbrio entre fruto e barrica, final fresco e amplo, a garantir bom comportamento à mesa. AJL/JJS/LC Consumo: 2022-2027

15,00€ / 11°C

16,5

Duas Quintas 2021

Douro / Branco / Adriano Ramos Pinto

Amarelo brilhante. Boa complexidade aromática, rico e fresco nas notas de citrinos, fruto de polpa branca e de água, flores brancas. Seco, estruturado, corpo médio, a acidez amarra o conjunto e conduz a prova de boca até ao final médio, elegante. MB Consumo: 2022-2025

13,00€ / 11°C

16,5

Remisi'us Reserva 2019

Douro / Tinto / Valley

Rubi intenso. Fruta madura, violeta e esteva, algum tostado ainda na busca da união perfeita. Na boca tem bom corpo, médio palato, extração forte a deixar os taninos angulosos. Sem, todavia, ser desagradável. Final algo acalorado, tudo a pedir tempo e um guisado. MM Consumo: 2022-2026

11,00€ / 16°C

16,5

Remisi'us Unoaked 2019

Douro / Tinto / Valley

Rubi brilhante. Notas de bosque, esteva e cedro a envolver fruta muito limpa e definida (amoras, groselha preta, mirtilos). Na boca é acetinado, mostra taninos bem integrados, médio corpo e acidez "no ponto" a dar-lhe enorme equilíbrio. LC Consumo: 2022-2026

7,00€ / 16°C

16,5

Tintaboa 2021

Douro / Branco / Sociedade Agrícola Quinta da Casaboa

Palha brilhante. Boa expressão de ervas aromáticas como sálvia e hortelã, nuance de anis. Fruto de polpa amarela fresco a compor um conjunto fresco e leve, mas sério. Seco, a madeira faz-se sentir no volume de boca, acidez crocante bem doseada. Termina longo, fresco e saboroso. MB Consumo: 2022-2025

4,00€ / 11°C

16

Quinta do Côtto 2021

Douro / Rosé / Montez Champalimaud

Cor salmão. Fruta vermelha no nariz (cereja madura, ameixa encarnada, framboesas) com alguma intensidade. Na boca evidencia bom balanço entre acidez fresca e vincada, notas cítricas de qualidade e agradáveis apontamentos herbáceos. LC Consumo: 2022-2023

8,50€ / 11°C

16

Vallado 2021

Douro / Branco / Quinta do Vallado

Palha brilhante. Aromas frescos de fruta madura, pêssego e ameixa branca, óleo de citrino e flores brancas. Tudo bem afinado. Bom volume e untuosidade, seco e vivo, a acidez equilibra o conjunto e suporta a fruta no aroma de boca, que se estende pelo final. MB Consumo: 2022-2025

7,75€ / 11°C

IVV

15,5

Sketch Pét-Nat 2021

IVV / Espumante / Geographic Wines Portugal

Amarelo limão, ligeira turbidez, bolha aprimorada. Notas de maçã, restolho, amêndoa e muito fruto primário. Salino, de boa acidez, aguerrido, de final ligeiramente oxidativo. Um curioso pét-nat. JJS Consumo: 2022-2024

14,00€ / 8°C

MISTOLIN Pro

BIOCIDAS REGISTADOS NA DGAV

SOLUÇÕES PROFISSIONAIS DE HIGIENIZAÇÃO

CLEAN ZONE

www.mistolinpro.com

Líder português de soluções integradas de higiene para a área profissional.

LISBOA

16,5
Quinta da Folgorosa Sauvignon Blanc 2021
Lisboa / Branco / Lindeborgwines
Curiosa tonalidade terracota. Fumo, aromas de pendor vegetal, como relva cortada, espargo, pimento verde e fruto de água. Seco, acidez tensa e vibrante, o mesmo carácter vegetal a levar a prova ao final médio. MB Consumo: 2022-2025
16,50€ / 11°C

16
Folgorosa 2021
Lisboa / Branco / Lindeborgwines
Amarelo palha. Fruta de polpa amarela madura na primeira olfação, algum fumo. Bons aromas florais, frescos e delicados, maçã, calcário. Seco, com percepção de calcário na boca. Bom volume e acidez equilibrada. Final médio com algum amargor vegetal e fruta fresca. MB Consumo: 2022-2025
7,00€ / 11°C

16
Colossal Reserva 2021
Regional Lisboa / Branco / Casa Santos Lima
Aroma muito fino no balanço e definição, tons de tropical, fruta de pomar e ervas aromáticas. Apesar da leveza sente-se substância na boca. Fruta bem delineada, acidez muito viva e equilibrada, final de boca saboroso. NGVP Consumo: 2022-2024
6,99€ / 11°C

16
Quinta de Chocapalha Sauvignon Blanc 2021
Regional Lisboa / Branco / Quinta de Chocapalha
Cor citrina. Notas verdes no aroma, com fruta tropical e laranja amarga. Boca com estrutura e as mesmas sugestões herbáceas, acompanhadas de fruta fresca. Um branco envolvido em frescura. CL Consumo: 2022-2025
9,00€ / 11°C

PENÍNSULA DE SETÚBAL

16
Domingos Soares Franco Coleção Privada Roxo 2021
Regional Península de Setúbal / Rosé / José Maria da Fonseca
Cor salmão. Leves florais e cereja, amora e framboesa. Fresco e a mostra precisão enológica, equilibra doçura e acidez em harmonia, tem elegância geral. O final é bom, a sugerir comida. JJS Consumo: 2022-2024
9,90€ / 11°C

16
Domingos Soares Franco Colecção Privada Verdelho 2021
Regional Península de Setúbal / Branco / José Maria da Fonseca
Amarelo limão. Sincero na expressão de flor de laranjeira, toranja, damasco e líchia. Levemente especiado, revela bom trabalho de borras, amplitude certeira e precisão geral. O final tem garbo e boa acidez. Será companheiro à mesa. JJS Consumo: 2022-2026
9,90€ / 11°C

15
Túlipa 2021
Regional Península de Setúbal / Rosé / Casa Ermelinda Freitas
Suave tonalidade salmão. Aromas expressivos a fruta vermelha, líchias e alfazema. Rosé de perfil leve e descontraído, com média acidez e ligeiro rasto de doçura, apto a momentos de convívio em tempo de verão. LC Consumo: 2022-2022
4,99€ / 11°C

14,5
João Pires 2021
Regional Península de Setúbal / Rosé / José Maria da Fonseca
Matiz de pêssego. Apelo dos tons florais (líchia e rosa), geleia de morango, clementina, nectarina. Leve e fluído na boca, aveludado, com frescura de sabor e acidez no ponto. MM Consumo: 2022-2023
3,99€ / 11°C

14
Sobreiró de Pegões Colheita 2021
Regional Península de Setúbal / Rosé / Cooperativa Agrícola de Sto Isidro de Pegões
Salmão suave. Nariz com doçura, framboesas maduras que se estendem à prova de boca. Um rosé de esplanada, ligeiro no corpo e intensidade frutada, com frescura e sensação de doçura no final. CL Consumo: 2022
3,45€ / 11°C

TEJO

17
Dona Florinda Reserva Especial 2018
Regional Tejo / Tinto / S.A.A. Mascata
Rubi brilhante. Aromas maduros de compota e fruto vermelho na primeira olfação. Abre para notas balsâmicas de coco e baunilha, com nuance herbácea. Seco, bom volume e tanino firme, algum amargor no aroma de boca, levemente salino, a acidez bem equilibrada. Final de média persistência, fresco e gastronómico. MB Consumo: 2022-2028
15,00€ / 16°C

Assine já *a sua Revista de Vinhos* **digital!**

A MELHOR EXPERIÊNCIA DE LEITURA, EM QUALQUER DISPOSITIVO.

1 EDIÇÃO	12 EDIÇÕES
3,71€	37,10€

Boas leituras e boas provas!

DOWNLOAD
App Store / Play Store
ZINIO

COMO ACEDER

Smartphone ou tablet: através da APP **ZINIO** disponível na App Store e Play Store
Computador: em **www.zinio.com**
Aceda diretamente neste **QR Code**

WWW.REVISTADEVINHOS.PT

16,5

Côro Reserva Arinto & Verdelho 2021

Regional Tejo / Branco / S.A.A. Mascata

Amarelo brilhante. Conjunto elegante e delicado, marcado pelos citrinos frescos, como lima e limão verde, flores brancas, noz moscada esmagada, pimenta preta. Bom volume e estrutura, algum amargor de boca a emprestar frescura e comprimento. MB Consumo: 2022-2027

4,79€ / 11°C

16

Côro Reserva 5 Castas 2019

Regional Tejo / Tinto / S.A.A. Mascata

Concentrado. Aromas intensos e diretos de fruta silvestre fresca, ameixa, citrino e hortelã, tudo em fundo abaunilhado. Seco, tanino firme, corpo cheio, chocolate e frutos pretos no aroma de boca. Final longo, de agradável persistência e leve carácter herbáceo. MB Consumo: 2022-2027

4,80€ / 16°C

TRÁS-OS-MONTES

17

Quinta Valle Madruga Aragonez Reserva Unoaked 2020

Trás-os-Montes / Tinto / ERTA

Rubi. Aromas delicados de fruto vermelho, morango silvestre, damasco, folhagem seca, floral discreto, pétala de rosa, conjunto elegante e sóbrio. Seco, sensação de acidez vincada, tanino firme mas polido, boa estrutura e largura de boca. Muito bem! MB Consumo: 2022-2028

7,00€ / 16°C

17

Quinta Valle Madruga Reserva 2020

Trás-os-Montes / Branco / ERTA

Aspeto límpido, rico de aromas, com frutos maduros; madeira a enriquecer o conjunto, toque fumado muito suave. Seco, acidez presente, volumoso e sedoso, bom corpo, a fruta equilibrada pela madeira, de final persistente. Surpreende pela estrutura, ideal para pratos mais intensos. RT Consumo: 2022-2028

8,70€ / 11°C

17

Quinta Valle Madruga Tinta Roriz Reserva Unoaked 2019

Trás-os-Montes / Tinto / ERTA

Rubi denso. Rico e intenso no nariz, boa frescura aromática nas notas de fruta silvestre, bagas azuis e aromas florais. Leve nota de verniz. Na boca mostra corpo médio, estrutura e acidez em bom diálogo com a fruta. Tanino maduro, nota fumada e final herbáceo, de bom comprimento. MB Consumo: 2022-2030

7,00€ / 16°C

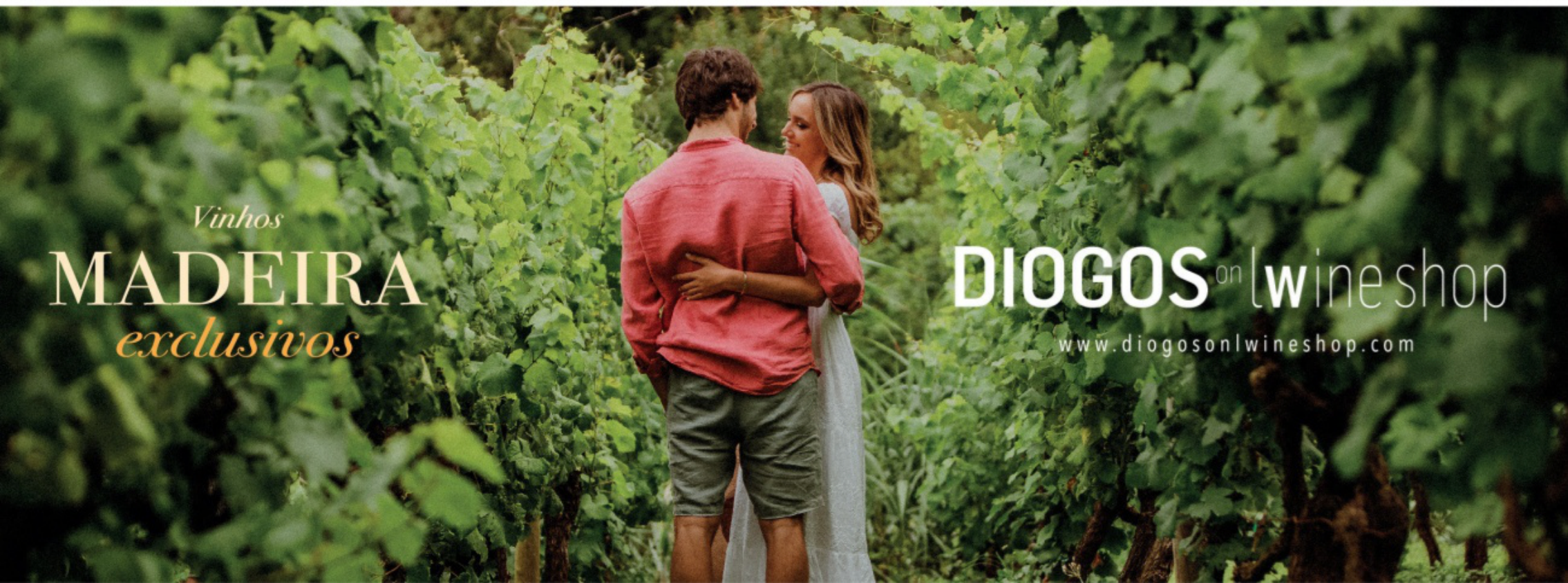
17

Quinta Valle Madruga Touriga Nacional e Touriga Franca Reserva Unoaked 2020

Trás-os-Montes / Tinto / ERTA

Granada. Boa expressão aromática, delicado, fruta limpa e gulosa, bagas negras, citrino, especiarias brancas, fundo de chocolate. Conjunto fresco e aprazível. Na boca segue o mesmo registo, com a fruta madura bem embrulhada na acidez viva. Tanino sedoso, de qualidade. Final médio, com leve picante, que apela a mais um copo. MB Consumo: 2022-2028

7,30€ / 16°C



Vinho e gastronomia
como só nós o sabemos apresentar...

... em 2020, relançamos a marca **Gula** no Brasil, criamos plataformas, como a **TAP Wine Experience by Revista de Vinhos**, e trouxemos até Portugal a mais famosa série televisiva sobre enoturismo, o **The Wine Show**.

VINHO VERDE

16,5

Air 2020

Vinho Verde / Branco / António Lopes Ribeiro Wines

Amarelo limão. Nariz de nêspera, tangerina, líchia e pedra molhada. Amplo e de acidez assertiva, mostra bom volume e textura final frutada, sempre em frescura e elegância. É sobretudo sincero. JJS Consumo: 2022-2026

10,25€ / 11°C

16,5

Casa Santa Eulália Alvarinho 2021

Regional Minho / Branco / CSE

Aroma de intensidade moderada, floral campestre, fruta de polpa branca, toque limonado. Competente na prova de boca, frescura e estrutura, vibrante, com acidez agradável, textura e fundo mineral. Bebível ao dia de hoje, mas ainda capaz de melhorar. NGVP Consumo: 2022 - 2026

7,00€ / 11°C

16,5

Casa Santa Eulália Avesso 2021

Vinho Verde / Branco / CSE

Boa definição aromática, fino e bem delineado. Delicado na fruta citrina, acácia, folha de limoeiro e fruta de polpa branca. Fresco, definição e balanço, leve, acidez integrada no conjunto. Tem persistência, dá prazer a beber já mas mostra aptidão para evoluir mais um pouco em garrafa. MM Consumo: 2022-2026

6,60€ / 11°C

16,5

Landcraft Alvarinho 2021

Vinho Verde / Branco / Geographic Wines Portugal

Amarelo palha. O granito num primeiro instante, algum fumo, toranja, líchia, casca de laranja e pedra molhada a seguir. Amplo, untuoso, com teimosia, acidez sempre muito presente, elegância e persistência. Muito guloso. JJS Consumo: 2022-2030

12,50€ / 11°C

16

Quinta de Santa Teresa Avesso 2021

Vinho Verde / Rosé / A&D Serviços e Investimentos

Suave tonalidade casca de cebola. Predomínio dos aromas primários a fruta vermelha e silvestre, sobretudo bagas de romã, groselhas e mirtilos. Na boca é fresco e equilibrado, amparado por boa acidez, ligeiro tanino e final herbáceo. LC Consumo: 2022-2023

12,00€ / 11°C

15,5

Lagarto Pintado Colheita Seleccionada 2021

Vinho Verde / Branco / Sociedade Agrícola Casa de Vila Nova

Tonalidade brilhante, leve CO2. Aromas frescos de fruta tropical, maracujá, ananás, algum citrino. Nuance herbácea. Seco, corpo médio, acidez q.b., a mesma toada de fruta no aroma de boca. Final algo curto, de fruta doce, salivante. Para pastas e saladas. MB Consumo: 2022-2024

4,99€ / 11°C

15,5

Rolan Cainho 2020

Vinho Verde / Branco / Rolan

Citrino claro. Nariz fresco e simples, com um lado vegetal evidente aliado a notas frutadas de maracujá e ananás. A boca segue o perfil, num vinho descontraído, cujo lado verde reforça a frescura de uma acidez bem sentida. Para beber jovem. CL Consumo: 2022-2024

9,00€ / 11°C

16,5

Casa Santa Eulália Bruto

Vinho Verde / Espumante / CSE

Amarelo brilhante, mousse abundante, bolha fina e regular. Aromas ricos e frescos de citrino, casca de limão, lima, pastelaria, avelã. Bom volume e efervescência, seco apesar da presença de fruta madura no aroma de boca, final médio, marcado pela acidez citrina. Muito gastronómico. MB Consumo: 2022-2025

8,00€ / 8°C

VINHOS ESTRANGEIROS

ESPANHA

16

Freixenet Premium Carta Rosé Extra Seco

Espanha / Cava / Freixenet (Vinicom)

Salmão pálido. Bolha média, regular. Aromas delicados de flores frescas, pétala de rosa, morango silvestre, ameixa branca. Seco, boa efervescência, estrutura e acidez, noz, pastelaria e fruta vermelha no final fresco e vibrante. MB Consumo: 2022-2024 / 6,99€ / 8°C

a essência

O SEU PROGRAMA SEMANAL DE TELEVISÃO E RÁDIO SOBRE VINHOS E GASTRONOMIA

Produtores, chefes, produtos, dicas, vinhos, restaurantes e enoturismo em episódios semanais na **RTP 3, RTP Internacional e na Rádio Renascença.**

Autoria e produção

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Quer escolher um **vinho?**
Selecionar um **restaurante?**
Preparar um fim de semana
num **enoturismo?**

O novo portal da REVISTA DE VINHOS
ajuda, nisso e em muito mais...

WWW.REVISTADEVINHOS.PT

Estamos juntos em todo o lado!

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

DIREÇÃO EDITORIAL

diretor Nuno Guedes Vaz Pires
nunopires@essenciadovinho.com

direção de conteúdos José João Santos
josejoaosantos@essenciadovinho.com

editor Marc Barros
marcbarros@essenciadovinho.com

REDAÇÃO

Alexandre Lalas (*Brasil*)
Célia Lourenço
Fátima Iken
Guilherme Corrêa
Luís Alves
Luís Costa
Manuel Moreira
Miguel Icassatti (*Brasil*)
Miguel Pires

CRONISTAS

Carlos Maribona (*Espanha*)
Debra Meiburg MW (*Ásia*)
Duarte Calvão
Jancis Robinson MW (*Reino Unido*)
J.A. Dias Lopes (*Brasil*)
Lisa Granik MW (*EUA*)
Sarah Ahmed (*Reino Unido*)

COLABORADORES PERMANENTES

Carla Fonseca
Pedro Lima

PAINEL DE PROVAS

Alexandre Lalas
António José Lopes
Célia Lourenço
Guilherme Corrêa
Igor Beron
José João Santos
Luís Costa
Manuel Moreira
Marc Barros
Nuno Guedes Vaz Pires
Rodolfo Tristão
Sarah Ahmed

LOGÍSTICA PAINEL DE PROVAS

Ana Vicente
anavicente@essenciadovinho.com

FOTOGRAFIA

editor Ricardo Garrido
Daniel Luciano
Fabrice Demoulin
Nuno Correia

DIREÇÃO DE ARTE E PRODUÇÃO

Angela Reis

AGENDA

agenda@essenciadovinho.com

ENVIO DE AMOSTRAS

Revista de Vinhos – A Essência do Vinho
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto, Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
revistadevinhos@essenciadovinho.com

ASSINATURAS

VASP Premium
T. (+351) 214 337 036
assinaturas@vasp.pt

DEPARTAMENTO COMERCIAL E EVENTOS

diretor Tiago Felgar
tiagofelgar@essenciadovinho.com

comercial
Nuno Bico
nunobico@essenciadovinho.com

DIREÇÃO DE MARKETING

Carla Fonseca

PROPRIEDADE

Sede do Editor e da Redação
Av. Dr. Antunes Guimarães, 788
4100-075 Porto - Portugal
T. (+351) 222 088 499 / 500
NIF/NIPC: 506844374 CRC Porto

Detentores de 5% ou mais do capital social:
Nuno Filipe Guedes Vaz de Figueiredo e Pires (100%)

Tiragem 25.000 exemplares

Impressão: Lidergraf Sustainable Printing
Distribuição: VASP, MLP / Linha de Apoio ao ponto venda: 214 337 001 (dias úteis das 8h-13h e 14h-17h; sábado das 7h30-12h30)
E-mail: contactcenter@vasp.pt / Depósito legal: 80300/9
Nº de registo ERC: 114309 / VASP, MLP - Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739-511 Agualva Cacém / www.vasp.pt / email: geral@vasp.pt

Para ver e ouvir
RTP3
Renascença

fotos Jorge Matos

Gilberto Igrejas e José Manuel Gonçalves

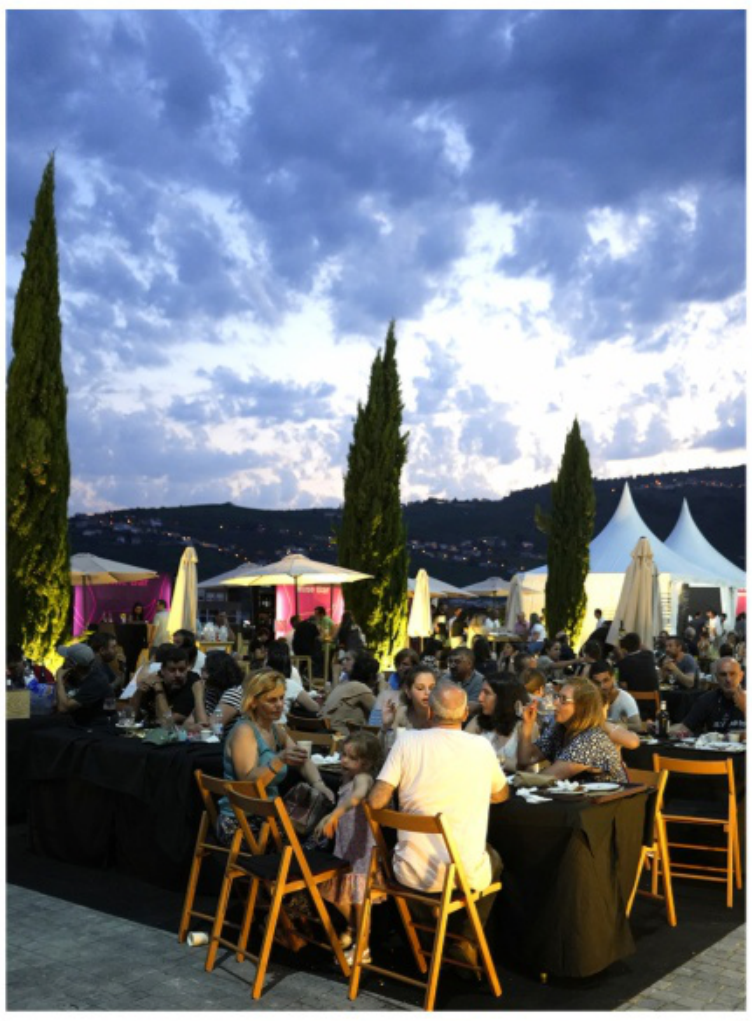
DOURO WINE CITY

Poucas paisagens no mundo foram tão bem esculpidas pelo homem quanto o Douro. Pelas montanhas e vales que o rio serpenteia há socalcos seculares que suportam vinhas, muitas delas centenárias, assentes em solos inclementes de xisto, onde a vontade de fazer algo maior superou o que se pensara inimaginável. Primeiro foi o Porto, depois os DOC Douro. Hoje, todos são reconhecidos como grandes à escala global.

O Douro Wine City voltou a ser um palco privilegiado para descobri-los, reencontrar e até comprar. Ao todo, cerca de 100 produtores de vinhos da primeira região demarcada e regulamentada (1756) no mundo estiveram no Auditório Municipal do Peso da Régua e apresentaram os recentes lançamentos, as novidades absolutas que o mercado ainda não conhece e os rótulos que já se tornaram ícones generalizados.

Em sessões de showcooking, a qualidade dos produtos autóctones do Douro foi reinterpretada com a mestria dos chefes de cozinha Hélio Loureiro, Carlos Pires (The Wine House Quinta da Pacheca), Jorge Coimbra (The River Restaurante), Maria do Céu Pires (os novos doces Mechas) – e nem foi esquecido todo o virtuoso processo de elaboração dos tradicionais Rebuçados da Régua. Restauração e música ao vivo complementaram a oferta. A segunda edição do Douro Wine City foi organizada pelo Município do Peso da Régua, com produção da Essência do Vinho – Revista de Vinhos.

Jorge Coimbra



Para ver e ouvir
RTP 3
Renascença

fotos Ricardo Garrido

GRANDE PROVA DE VINHOS DE PORTUGAL NO MEXICO

Os Vinhos de Portugal fizeram sucesso na Cidade do México, onde uma grande prova juntou profissionais do setor e wine lovers. A ViniPortugal voltou a organizar a Grande Prova de Vinhos de Portugal na capital mexicana, contando com a presença de 27 produtores portugueses, com ou sem distribuição no mercado: Abegoaria, Adega Ponte da Barca, Adega Ponte de Lima, Aveleda, Quinta da Calçada, Carm, Cartuxa, Casa Ermelinda Freitas, Casa Relvas, Casa Santos Lima, Caves Arcos do Rei, Caves Messias, Dona Maria, Herdade do Rocim, Herdade Paço do Conde, J. Portugal Ramos, José Maria da Fonseca, Quinta da Lixa, Óscar Quevedo, Quinta da Foz, Quinta da Raza, Quinta de S. Sebastião, Ravasqueira, Sanguingal, Saven, Symington Family Estates, Vercoope.

Nesta ação estiveram em prova mais de três centenas de referências provadas por cerca de 250 convidados, entre público profissional, com foco no canal HORECA, importadores e distribuidores, alunos e professores de academias de vinho e escolas de hotelaria e turismo, bem como consumidores que procuram novidade e identidade. O evento também contou com uma prova comentada só para profissionais, orientada pela sommelier Georgina Estrada.

O ano de 2021 foi muito positivo para as exportações portuguesas de vinho. De acordo com os dados publicados pela ViniPortugal, face a 2020, registou-se um aumento de 8,11% no valor das exportações, ultrapassando os 925 milhões de euros. No mercado mexicano, destaca-se o crescimento de 26,08% das exportações e um total de vendas de 1,5 milhões de euros, afirmando-se Portugal como o oitavo maior fornecedor de vinho nesse destino.

PORTUGAL

Para ver e ouvir
RTP 3
Renascença

fotos Daniel Luciano

UVVA - UNIVERSO DO VINHO VERDE AMARANTE

Depois da interrupção provocada pelo período pandémico, o UVVA – Universo do Vinho Verde Amarante voltou a reunir-se no claustro do Convento de São Gonçalo, no centro histórico de Amarante, para dar a provar os Vinhos Verdes de excelência da região.

Merece destaque o tributo a António Lago Cerqueira, percursor na promoção dos vinhos de Amarante, fundador das Caves da Calçada e o primeiro a exportar Vinho Verde.

Entre provas livres e conversas sobre vinho, bem como 'showcookings' com chefes de cozinha de renome, entre os quais António Loureiro e Vítor Matos, o evento contou ainda com a realização de uma grande prova, levada a cabo pelo painel de provadores da Revista de Vinhos, que destacou os melhores em cada categoria – brancos, tintos, rosados e espumantes. Para além disso, o UVVA 2022 contou com atuações ao vivo de DJ's, Espaço Lounge e outras atividades paralelas que levaram alegria e cor ao centro histórico de Amarante.

Realizado pela primeira vez em 2016, o UVVA consolidou-se como um evento vínico de referência em toda a região, reforçando a aposta no vinho verde enquanto produto estratégico de desenvolvimento local e de promoção turística. Ao longo de quatro anos, passaram pelo UVVA cerca de 15 mil visitantes que ficaram a conhecer o melhor que os cerca de 40 expositores de Vinho Verde tinham para oferecer, mas também a gastronomia e a cidade de Amarante. Recorde-se que em 2019, o UVVA homenageou Amadeo de Souza-Cardoso no âmbito do centenário da morte.

O UVVA – Universo do Vinho Verde Amarante resulta da iniciativa da Câmara Municipal de Amarante, através da InvestAmarante, com produção da Essência do Vinho e Revista de Vinhos, apoio da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes e parcerias estratégicas da Associação de Turismo do Porto e Norte, Dolmen e Círculo Lago Cerqueira.

José Luís Gaspar

António Loureiro

Prémios UVVA

Na 5.ª edição do UVVA – Universo do Vinho Verde Amarante foram entregues, pela primeira vez, os Prémios UVVA. A prova cega de 92 amostras – de espumantes, brancos, rosés e tintos da região dos Vinhos Verdes que participam no evento UVVA reuniu Patrícia Porto, responsável de laboratório da CVRVV – Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes; Nuno Guedes Vaz Pires, diretor da Revista de Vinhos; José João Santos, jornalista e provador Revista de Vinhos; Luís Costa, jornalista e provador Revista de Vinhos e; Marc Barros, editor da Revista de Vinhos.

O título de "Melhor Vinho de Amarante – Prémio António Lago Cerqueira" foi para o Quinta da Calçada Vinhas Velhas 2017, vinho que também recebeu o Prémio Excelência UVVA, ex aequo com o vinho Sem Igual Ramadas Wood 2018.

PRÉMIOS UVVA 2022:

Melhor Vinho UVVA
Quinta da Calçada Vinhas Velhas 2017

Melhor Vinho de Amarante – Prémio António Lago Cerqueira
Quinta da Calçada Vinhas Velhas 2017

Prémio Excelência UVVA
Quinta da Calçada Vinhas Velhas 2017 e Sem Igual Ramadas Wood 2018

Melhor Vinho Espumante UVVA
Sem Igual Espumante Bruto Natural 2016

Melhor Vinho Branco UVVA
Quinta da Calçada Vinhas Velhas 2017

Melhor Vinho Rosé UVVA
Barrete 2021

Melhor Vinho Tinto UVVA
Quinta da Lixa Reserva Tinto 2016

texto Marc Barros / *foto* D.R.

LUZES, CÂMARA, AÇÃO... CONTINUAMOS COM

ANTÓNIO LOUREIRO

As referências minhotas sempre fizeram parte do receituário do chefe António Loureiro, natural de Guimarães e onde, em 2016, criou o restaurante A Cozinha, no qual explana uma versão contemporânea da gastronomia tradicional.
No centro histórico da cidade berço, este restaurante logo se impôs pelo conceito original e pela cozinha pessoal que pratica, onde explora, de forma intimista, a herança cultural e familiar. Mas fá-lo numa lógica de sustentabilidade, que se reflete em todos os aspetos do espaço. Esse conceito, a que deu o nome Cozinha Km. Zero, reflete-se até na rede de fornecedores. Aqui, António Loureiro e a esposa, Isabel, dinamizaram e promoveram uma relação privilegiada com produtores localizados nas proximidades, minimizando custos de transporte e, consequentemente, a pegada carbónica associada à cadeia logística de fornecimento, ao mesmo tempo que apoiam e valorizam a produção local, os produtos sazonais e a economia da região.
Tal não significa que António Loureiro não procure outras paragens e outras regiões nacionais, visando conhecer e partilhar o trabalho com outros chefes. Mas é a gastronomia regional e a ampla utilização de produtos hortícolas que o move. Desde logo, na fixação de dois perímetros que implementaram. Ou seja, num raio de dois quilómetros do restaurante, os produtores fornecem grande parte dos elementos necessários. Num segundo perímetro, que visa colmatar as dificuldades na obtenção de proteína, estão abrangidos os produtos do mar, mas também do interior português.
A preocupação com a sustentabilidade e boas práticas valeu ao restaurante A Cozinha diversos galardões, que se juntam à estrela Michelin conquistada em 2019 – e que mantém desde então: o certificado Green Key e o prémio 'Good Food for All' das Nações Unidas, que premeia as 50 PME's mundiais com práticas mais sustentáveis.
O orgulho de António e Isabel Loureiro neste conceito é visível. O aumento dos custos de produção e transporte dos alimentos e, consequentemente, da pegada carbónica, são fatores a ter cada vez mais em conta. Por esse motivo, as metas Carbono Zero e Desperdício Zero estão sempre na 'folha Excel' d'A Cozinha.
Destacamos 10 coisas que deve saber sobre ele...

1. Oriundo de uma família numerosa de raízes minhotas, António Loureiro guarda na memória de infância a azáfama da cozinha nos dias festivos.

2. Foram estes momentos especiais, mas também o dia-a-dia do ofício em torno dos tachos e panelas que o levaram, desde sempre, a querer ser cozinheiro.

3. Essa paixão levou-o à Escola de Hotelaria do Porto, com vista a preencher lacunas de formação sentidas já a trabalhar enquanto estudava.

4. A sua primeira criação foi um prato de bacalhau pouco convencional, que apresentou a uma mesa de amigos. Escusado será dizer que foi amplamente elogiado.

5. Em 2014, quando oficiava no Mélia Braga Hotel & Spa, ganhou o concurso de Chefe Cozinheiro do Ano.

6. Passou por diversos restaurantes portugueses e estrangeiros, alguns dos quais estrelados, mas foi o Alentejo que conquistou um cantinho especial na sua afeição gastronómica.

7. Quando, em 2016, abre finalmente o seu restaurante no centro histórico de Guimarães, corporiza toda a experiência e desenvolve o conceito que o levaria à estrela Michelin, em 2019.

8. O apoio familiar foi indispensável nesse trajeto, desde logo da esposa, professora na Universidade do Minho e com vasta experiência na área de projetos e incentivos para desenvolvimento empresarial, mas também dos três filhos do casal.

9. Sustentabilidade, promoção e apoio à produção local e sazonal e utilização privilegiada de matéria verde nos seus pratos são linhas de força que norteiam a atividade de António Loureiro.

10. E fora da cozinha? O chefe gosta de praticar desporto, mas tem na família o farol da sua vida.

PARABÉNS À PENÍNSULA DE SETÚBAL

Aqui nascem os Moscatéis mais Premiados do Mundo

O prestigiado concurso Muscats du Monde 2021 coloca a nossa região como a mais premiada do mundo.

TOP 10

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, D.O. Setúbal, 2004
Adega de Palmela Moscatel de Setúbal 10 anos, D.O. Setúbal
Venâncio da Costa Lima Moscatel Roxo de Setúbal Reserva da Família, D.O. Setúbal, 2017

Medalha de Ouro

Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal Reserva, D.O. Setúbal, 2009

Medalha de Prata

Adega de Palmela Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal, 2018
Venâncio da Costa Lima Moscatel de Setúbal. D.O. Setúbal, 2018
Adega de Pegões Contemporal Moscatel de Setúbal, D.O. Setúbal
Soc. Vinícola de Palmela Paço do Bispo Moscatel Roxo de Setúbal, D.O. Setúbal, 2019
Casa Ermelinda Freitas Moscatel de Setúbal Superior, D.O. Setúbal, 2009

www.vinhospeninsuladesetubal.org
Vinhospeninsuladesetubal
vinhospeninsuladesetubal

Muscats du Monde.

vinhos de portugal

Seja responsável. Beba com moderação

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

LIMA SMITH LDA

A NOSSA GAMA

DO DOURO

CRESCEU!

Passaram já 20 anos desde a primeira colheita das Tecedeiras que tornou a marca uma das pioneiras do Douro a apostar nos vinhos não fortificados. Por isso, queremos brindar com algo muito especial - a nossa nova linha **Tecedeiras Premium**.

Saúde!

TECEDEIRAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO